LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vino Nobile di Montepulciano Poggetto di Sopra
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le domaine qui porte le nom d'une famille noble de Montepulciano a été repris en 2009 par notre compatriote Virginie Saverys. En dix ans Avignonesi est devenu le plus grand domaine viticole régénératif d'Italie. Animée par le respect des ouvriers, des consommateurs et de l'environnement Virginie a banni l'emploi de biocides synthétiques hautement toxiques qui empoisonnent les populations, les sols, l'air et l'eau. Aussi l'usage d'adjuvants provenant de l'industrie tels que levures, colorants, enzymes, tannins, etc est exclu. Convaincue que sans bon raisin il n'y a point de grands vins, Virginie a porté son effort sur la réhabilitation de la viticulture tout en donnant au chai un rôle de surveillance plus que d'intervention. Et aussi le bilan carbone d'Avignonesi est en constante amélioration. Le style des vins évolue plus vers la fraîcheur, la prévalence du fruit et l'élégance. Bref, des vins qui font plaisir à boire. Le domaine Avignonesi compte environ 175ha de vignes pleinement certifiées Biologique et Biodynamique. Tous les vins sont véganes et proviennent exclusivement de raisins cultivés sur le domaine. Depuis 2010 les Nobile d'Avignonesi sont 100% Sangiovese. Ils sont la carte de visite d'Avignonesi. Mais le domaine produit aussi toute une série d'autres vins, souvent à base de cépages internationaux. Les plus connus sont le chardonnay "Il Marzocco' et le merlot 'Desiderio'. D'autres produits remarquables sont le Vin Santo blanc et le Vin Santo rouge 'Occhio di Pernice' à base de Sangiovese et vinifiés avec des raisins passerillés. Leur élevage dure au moins dix ans en petits fûts de cinquante litres ce qui leur permet d'atteindre une complexité incomparable. Le Vino Nobile Poggetto di Sopra a une couleur rouge grenat et un nez élégant et complexe sur des notes de framboises et d'épices. La bouche est raffinée avec des tanins soyeux et du bois très bien intégré. La finale est très longue.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vieilles vignes plantées en 1981 - 300m d'altitude - sol argile et sable.
Rendement	2.564 pieds/ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Entre 14 et 20 septembre.
Vinification	Fermentation en cuves inox avec levures indigènes. 25 jours de macération pelliculaires.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	20 mois en fûts de bois.
Production	2.150 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 95 jamessuckling.com: 94 Falstaff: 92





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)