

Nom	Vino Nobile Late Release Single Box
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, demi-sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% 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.

Près de dix ans après sa mise en bouteille, ce Vino Nobile 2016 revient dans le verre avec une tout autre histoire à raconter. Les fruits rouges mûrs, la griotte et la prune séchée évoluent vers le sous-bois, l'orange confite, la réglisse, le cacao et de subtiles nuances umami. Les tanins sont devenus soyeux, tout en conservant tension et fraîcheur. Une rare Late Release qui montre avec élégance ce que le temps peut offrir au Sangiovese de Montepulciano.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...)
Origine	Raisins issus de plusieurs secteurs de Montepulciano, notamment des Pievi de Valiano, Badia, Valardegna, Sant'Ilario et Sant'Albino. Sols d'origines fluvio-lacustres et marines, mêlant argile, limon et sables calcaires.
Viticulture	Biologique
Vendange	2016 a connu un printemps pluvieux, quelques orages estivaux puis un retour à un temps sec et ensoleillé. La fin de saison fraîche et ventilée a permis une maturation lente, régulière et complète.
Vinification	Vinification séparée par lots. Fermentation alcoolique initiée à partir d'un pied de cuve propre à chaque lot, sans recours aux levures sélectionnées. Macération adaptée à chaque lot, pouvant aller jusqu'à environ 30 jours.

Fermeture de bouteille diam

Elevage 18 mois d'élevage entre grands foudres de chêne de Slavonie et barriques. Puis une très longue maturation en bouteille dans les caves d'Avignonesi, jusqu'à cette sortie près de dix ans après la mise

Analytique

Alc.13,5% vol.

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00

Vr 9u00 - 17u00

Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)