LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Occhio di Pernice
Jaartal	2005
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	vol, krachtig, zoet
Appellatie	DOC Vin Santo di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	15,00% vol



Omschrijving

Dit domein, dat de naam draagt van een nobele familie uit Montepulciano, werd in 2009 overgenomen door onze landgenote Virginie Saverys. Onder haar vleugels is Avignonesi in 10 jaar uitgegroeid tot het grootste biologisch georganiseerde wijndomein van Italië. Uit respect voor werknemers, consumenten en omgeving, heeft Virginie het gebruik van alle vormen van synthetische pesticiden die lucht, water en bodem vergiftigen, gebannen. Ook het gebruik van gisten, kleurstoffen en andere industriële toevoegingen zijn verboden. Overtuigd dat zonder goede druiven geen goede wijnen kunnen worden gemaakt, heeft Virginie ook de vinificatietechnieken nieuw leven ingeblazen. Minimale interventies dus in de kelders, die voor haar vooral een controlerende rol hebben. Ook de uitstoot van CO2 is in constante verbetering. In heel dit transitieproces hebben Virginie en haar team de stijl van de wijnen ook doen evolueren naar frisheid, fruitconcentratie en elegantie. Kortom wijnen die plezier geven in het glas.

Avignonesi telt vandaag zo'n 175 ha wijngaarden, 100% biologisch en biodynamisch gecertificeerd. Alle wijnen zijn vegan en uitsluitend op basis van druiven uit eigen wijngaarden.
Het visitekaartje van Avignonesi is de DOCG Vino Nobile di Montepulciano, sinds 2010 een 100% sangiovese, een bewuste keuze van het domein. Daarnaast produceren ze ook een reeks wijnen op basis van internationale druivenrassen. De bekendste zijn de chardonnay 'Il Marzocco' en de merlot 'Desiderio'. Het neusje van de zalm zijn de witte Vin Santo en de rode Vin Santo 'Occhio di Pernice' op basis van sangiovese, gemaakt uit ingedroogde druiven. Deze zoete wijnen hebben maar liefst tien jaar op kleine vaatjes gerijpt, om zo een ongekende complexiteit te geven.



De Occhio di Pernice heeft een donkerbruine kleur en zeer complexe aroma's van gedroogde vruchten, rozijnen, espresso, gedroogde kruiden, mineralen en geroosterde hazelnoten. Stroperige structuur met dezelfde smaakindrukken en een ongelooflijke complexiteit.

Serveren bij	krachtige of belegen kaas, gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Montepulciano, Le Capezzine
Oogst	Handgeplukt
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	10 jaren in caratelli (50-60 l)
Analytisch	Alc: 12,5% vol - totale aciditeit: 6,67 g/l - droogextract: 470,5 g/l - pH: 3,98 - restsuikers: 393 g/l
Productie	2.040 flessen

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

Openingsuren van onze winkel
Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)