LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Occhio di Pernice
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Avignonesi
Appellatie	DOC Vin Santo di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	12,50% 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 is krachtig en mysterieus, met een complex boeket van gedroogde pruimen, dadels, propolis, peperkoek, malaga en tabak. In de mond is hij zoet en kruidig, met terugkerende aroma's van gedroogde abrikozen en gerookte hazelnoten, subtiel aangevuld met kerstkruiden. Een wijn die elke slok weer verrast door zijn intensiteit en diepte, met een lange, aanhoudende afdronk.

Serveren bij	pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	De bodem is samengesteld uit pleistocene afzettingen van klei, zand en slib.
Oogst	De druiven werden met de hand geoogst in de eerste helft van september, in kleine kratten bedekt met wijnbladeren gelegd en direct uitgespreid op bamboematten in het appassitoio (droogruimte), waar ze enkele maanden bleven drogen.
Vinificatie	De druiven worden zacht geperst en de most wordt overgebracht naar "caratelli" (eikenhouten vaten van 50-60 liter) voor een langzame, natuurlijke gisting met behulp van een inheemse gist, bekend als "madre".
Opvoeding	Meer dan 10 jaar rijping in "caratelli".
Productie	2.204 flessen (375 ml)
Recensentscores	Decanter: 98 jamessuckling.com: 95 Eric Guido, Vinous: 94

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)