

ARTIKELFICHE

Naam	50 & 50
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana

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 ongekeerde complexiteit te geven.

De 50&50 heeft een intense kersenrode kleur en een fijne neus van rood fruit, vlierbessen en vanille. De smaak is vol en elegant met zoete tannines die mooi in balans staan. In de lange afdronk kan men de smaak van amandelen en walnoten herkennen.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montepulciano en Sangiovese uit de Chianti-regio (In 1988 besloten de eigenaars van Avignonesi en Capannelle, na hun wijnen te hebben gemengd op het einde van een etentje, om samen een wijn te bottelen)
Opbrengst	30 hl/ha
Oogst	september voor de merlot, oktober voor de cabernet sauvignon
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in inox tanks gevolgd door een rijpe in Franse barriques gedurende 18 maanden.
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques met lichte toast
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	7000 flessen 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 94

