LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	50 & 50
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
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
Druivensoorten	50% merlot, 50% sangiovese
Alcoholpercentage	13,00% 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 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 Capanelle, na hun wijnen te hebben gemengd op het einde van een etentje, om samen een wijn te bottelen).
Opbrengst	30 hl/ha
Oogst	10 september - 3 oktober voor de Merlot, van midden september tot midden oktober voor de Sangiovese.
Vinificatie	Merlot: alcoholische fermentatie bij gecontroleerde temperatuur en maceratie gedurende 20-25 dagen. Sangiovese: 10 dagen temperatuurgecontroleerde maceratie.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in nieuwe Franse barriques.
Productie	36.098 flessen
Recensentscores	Falstaff: 96 robertparker.com: 94 Vinous: 94 Jacob o García Andrade, jamestucking.com: 92



