

Naam	Da-Di Bianco
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	17% grechetto bianco, 13% trebbiano toscano, 22% vermentino, 48% orpicchio
Alcoholpercentage	13,50% vol

Omschrijving

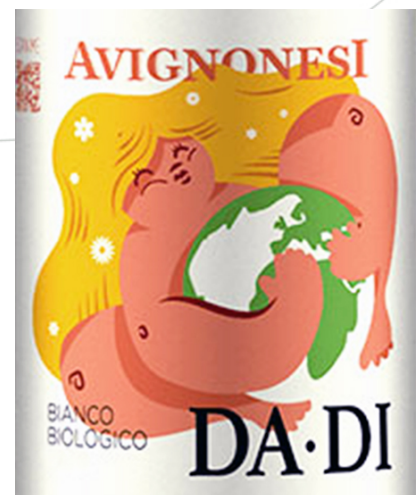
Dit domein, dat de naam draagt van een nobele familie uit Montepulciano, werd in 2009 overgenomen door onze landgenote Virginie Saverys. Onder haar vleugels is Avignonesi in 10 jaar uitgegroeid tot het grootste biologisch georganiseerde wijndomein van Italië. Uit respect voor werknemers, consumenten 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 ongekennde complexiteit te geven.

De Da-Di heeft een intens gele kleur. Een harmonieuze wijn met een uitgesproken en frisse persoonlijkheid. De neus is elegant met delicate tonen van ananas, witte perzik, vlierbloesem en witte bloemen. In de mond komen tonen van limoen en honing van wilde bloemen naar voren. Lange, elegante afdrank met uitgesproken zuren en minerale tonen.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges, vegetarische schotels, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden in Cortona.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Handmatig geplukt van 1 tot 15 september.
Vinificatie	Vermentino: persing van hele trossen gevolgd door gisting en rijping in amfora's. Grechetto: 6-daagse maceratie met koolzuur in roestvrij staal, gevolgd door gisting en rijping in amfora's. Orpicchio: persing van de hele tros gevolgd door gisting en rijping in gebruikte barriques. Trebbiano: 48 uur maceratie van onsteelde druiven, gevolgd door gisting en rijping in gebruikte barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Sur lies (lente tot zomer)
Analytisch	Totaal extract: 21,52 g/l - totale aciditeit: 5,96 g/l - restdsuikers: 0,85 g/l - sulfieten: 77 mg/l - pH: 3,38
Productie	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be 8.000 flessen



Openingsuren van onze winkel

Recensentscores Ma januari 2024 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)