

Naam	Da-Di Rosso
Jaartal	2022
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% 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.

Intens in de neus met aroma's van kersen, rijpe frambozen, aalbessen en wilde aardbeien. Levendig en complex in de mond met smaken van zure en zwarte kersen en florale tonen. Mooi evenwicht tussen tannines en zuren. De afdrank is een verrassende samensmelting tussen een verleidelijke zoetheid en een aromatische frisheid.

Serveren bij charcuterie, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus

Oorsprong Wijngaarden in het zuid-oosten van Toscane.

Druiventeelt Biodynamisch & Biologisch

Oogst 13 september - 23 september

Vinificatie Da-Di wordt gevinifieerd in 13 Toscaanse terracotta vaten - 8 zijn vervaardigd door Artenova in Impruneta, en 5 zijn vervaardigd door Laboratorio San Rocco in Torrita di Siena met klei van de berg Amiata. Gisting met inheemse gist en maceratie van ongeveer 30 dagen.

Flesafsluiting diam

Opvoeding 90 dagen in amfora.

Analytisch Droogextract: 29,65 g/l - totale aciditeit: 5,90 g/l - restdsuikers: 0,95 g/l - sulfieten: 59 mg/l - pH: 3,50

Productie 17.690 flessen

Recensentscores jameessuckling.com: 90

