

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Grifi
<b>Jaartal</b>	2015
<b>Producent</b>	Avignonesi
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGP Toscana
<b>Druivensoorten</b>	50% cabernet sauvignon, 50% sangiovese
<b>Omschrijving</b>	<p>Dit wijndomein is vernoemd naar de oorspronkelijke oprichters ervan, de familie Avignonesi. Zij groeiden uit tot een van de grote namen in Toscane door hun constante zoektocht naar de echte uitdrukking van hun 'terroir': Montepulciano. Tot 2009 stond de familie Falvo aan het roer. Toen werd Avignonesi overgekocht door Virginie Saverys, wiens familie bekend is als eigenaar van de Antwerpse rederij Compagnie Maritime Belge.</p> <p>Virginie zelf is geboren in Gent, is licentiaat rechten en al langer bekend in de wijnwereld. Zij deed in 2007 al haar eerste investeringen in Avignonesi om het uiteindelijk volledig te verwerven. Sindsdien heeft ze onder andere biodynamische wijnbouwmethodes geïntroduceerd om zo meer verschillende doch authentieke wijnen te kunnen produceren met een uitgesproken karakter. De laatste jaren zijn verschillende nieuwe wijngaarden aan het domein toegevoegd, waardoor het anno 2014 maar liefst 200 hectare telt.</p> <p>Het visitekaartje van Avignonesi is de DOCG Vino Nobile di Montepulciano, een 100% sangiovese sinds 2010, 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.</p> <p>De Grifi heeft een robijnrode kleur en aroma's van rijp rood fruit, kersen, rozemarijn en tijm. Intrigerend en verleidelijk. Deze wijn heeft een krachtige structuur, tanninerijk. Zachte wijn met een lange en smaakvolle afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Montepulciano-Cortona
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Druiventeelt</b>	Biodynamisch & Biologisch
<b>Oogst</b>	merlot in september, cabernet sauvignon begin oktober
<b>Vinificatie</b>	fermentatie in maceratie in inox tanks gevolgd door een rijping van circa 16 maanden in Franse barriques. 6 maanden flesrijping -.
<b>Opvoeding</b>	16 maanden in nieuwe Franse barriques
<b>Analytisch</b>	Alc: 14,5% vol
<b>Productie</b>	30.000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2030
<b>Recensatiescores</b>	James Suckling: 92 Antonio Galloni: 93

