

Naam	Rosso di Montepulciano
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Rosso di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	12,50% 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 Rosso di Montepulciano heeft een robijnrode kleur. Hij heeft een delicate neus met aroma's van fruit en hout. In de mond rond en harmonieus. Mooie persistentie.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Montepulciano
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind augustus en eind september.
Vinificatie	Malolactische gisting in grote Slavonische eiken vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden in eiken vaten (botti) en 3 maanden flesrijping.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,25 g/l - restsuikers: 1,28 g/l - droogextract: 31,25 g/l - pH: 3,5
Productie	130.000 flessen

