

ARTIKELFICHE

Naam	Vino Nobile di Montepulciano El Grasso
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Omschrijving	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>De Vino Nobile di Montepulciano El Grasso heeft een granaatrode kleur en een typisch mediterrane neus: kersen en rood fruit vergezeld van kruidachtige noten. De mond is goed gestructureerd en eindigt met een lange en zachte afdrank.</p>
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Montepulciano - wijngaard El Grasso van 1,8 ha aangeplant in 2004 - 300m hoogte - ondergrond van mariene oorsprong uit het Pliocene rijk aan klei en slib - bodem rijk aan kalk, weinig organische stoffen aanwezig - zuidwestelijke ligging.
Opbrengst	4.464 wijnstokken/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	28 september
Vinificatie	Fermentatie in inox tanks met indogene gisten. 30 dagen prefermentaire maceratie.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	22 maanden in grote Slavonische tonnen
Analytisch	Alc: 13,5% vol - totale aciditeit: 5,25 g/l - droogextract: 32,65 g/l - restsuikers: 1,15 g/l - pH: 3,52
Productie	3.498 flessen

