

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Vino Nobile di Montepulciano La Banditella
<b>Jaartal</b>	2016
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2031
<b>Producent</b>	Avignonesi
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese
<b>Omschrijving</b>	<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 ongekennde complexiteit te geven.</p> <p>De Vino Nobile di Montepulciano 'La Banditella' heeft een granaatrode kleur en een elegante en krachtige neus van rode vruchten en kruiden. De smaak wordt gekenmerkt door veel structuur en een mooie aciditeit die de wijn een lang leven beloven.</p>
<b>Serveren bij</b>	gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
<b>Oorsprong</b>	Wijngaard La banditella - 300m à 320m hoogte - noordelijke ligging - klei- en zandbodem
<b>Opbrengst</b>	4.464 stikken/ha
<b>Druiventeelt</b>	Biodynamisch & Biologisch
<b>Oogst</b>	Eind september
<b>Vinificatie</b>	Fermentatie in inox tanks met indogene gisten. 30 dagen prefermentaire maceratie. Rijping gedurende 22 maanden in grote Sloveense tonnen.
<b>Opvoeding</b>	22 maanden in grote Sloveense tonnen.
<b>Analytisch</b>	Alc. 13,50%
<b>Productie</b>	3.666 flessen
<b>Recensentscores</b>	Wine Spectator: 93 JamesSuckling.com: 94

