LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Vino Nobile di Montepulciano Poggetto di Sopra
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
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. De Vino Nobile Poggetto di Sopra heeft een granaatrode kleur en een elegante en complexe neus met toetsen van framboos en kruiden. Een geraffineerde mond met zijdezachte tannines en een zeer goed geïntegreerde houtsmaak. Zeer lange afdronk.



Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild
Oorsprong	Oude wijnstokken aangeplant in 1981 - 300m hoogte - Klei-en zandbodem.
Opbrengst	2.564 stokken/ha.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Tussen 14 en 20 september.
Vinificatie	Fermentatie in inox tanks met indogene gisting. 25 dagen prefermentaire maceratie.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	20 maanden in houten vaten.
Productie	2.150 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 95 Eric Guido, Vinous: 93

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)