LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Vino Nobile di Montepulciano
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde 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. Deze Vino Nobile di Montepulciano heeft een granaatrode kleur met een verfijnd boeket van klein rood fruit, granaatappel en een subtiele hint van vanille. De smaak is vol en zacht, met tonen van rijp fruit en mooi geïntegreerde tannines. De structuur is soepel en de afdronk rond en aangenaam.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Montepulciano, Le Capezzine en I Poggetti wijngaarden.
Opbrengst	2.564 - 5.880 wijnstokken/ha.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	8 september - 23 september.
Vinificatie	Fermentatie in inox vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in Slavonische vaten (botti) en 18 maanden in eiken vaten.
Productie	233.306 flessen