LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Vino Nobile Late Release Single Box
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, halfzoet, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	13,50% 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 ongekende complexiteit te geven.

Bijna tien jaar na zijn botteling keert deze Vino Nobile 2016 terug in het glas met een heel ander verhaal. Rijpe rode vruchten, zure kers en gedroogde pruim maken plaats voor bosgrond, gekonfijte sinaasappel, zoethout, cacao en subtiele umami-tonen. De tannines zijn zijdeachtig geworden, maar de wijn heeft zijn spanning en frisheid behouden. Een zeldzame Late Release die laat zien wat tijd kan doen met Sangiovese uit Montepulciano.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild
Oorsprong	Druiven uit verschillende zones van Montepulciano, waaronder de Pievi Valiano, Badia, Valardegna, Sant'Ilario en Sant'Albino. De bodems hebben zowel fluviolacustriene als mariene oorsprong, met klei, leem en kalkhoudend zand.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	2016 kende een nat voorjaar, enkele zomeronweders en daarna droger, zonniger weer. Het koele en winderige einde van het seizoen zorgde voor een langzame, regelmatige en volledige rijping.
Vinificatie	Vinificatie per afzonderlijk lot. Alcoholische gisting opgestart met een eigen pied de cuve, zonder geselecteerde gisten. Schilweking aangepast aan elk lot, tot ongeveer 30 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden rijping in grote Slavonische eiken vaten en barriques. Daarna bijna tien jaar flesrijping in de kelders van Avignonesi vóór deze Late Release.
Analytisch	Alc.13,5% vol.