

AVIGNONESI

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. TOSCANA 2019

Con le sue note fruttate e la vivace acidità il Rosso di Montepulciano Avignonesi è un tipico esempio del sangiovese di Montepulciano. Il Netflix dei rossi, che ti sorprende e ti fa desiderare di più per la sua grande bevibilità.

ANNATA 2019

Il 2019 è stato un anno perfetto per il vino. Le giornate calde, sebbene non secche, ci hanno regalato una grande produzione in termini di qualità e quantità. Con appena la giusta frequenza di pioggia, il lavoro nelle vigne non si è mai fermato ed è stata prestata grande attenzione alle uve per bilanciare calore, pioggia e terreno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il Rosso di Montepulciano ha un colore rosso rubino vivacizzato da brillanti riflessi porpora. Al naso si apre con note di lampone, fragola e more che si uniscono a profumi di spezie dolci come cannella e noce moscata. Al palato è piacevole e fresco, con una buona acidità. Di pronta beva, ha una struttura tannica delicata e morbida accompagnata da generose note retroolfattive balsamiche tipiche del Sangiovese.

VIGNETI

VITIGNI

100% Sangiovese

SUOLO

Suoli sedimentari di origine marina, calcarei con quantità variabili di argille e sabbie di era pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) e pliocenica (3-5 milioni di anni fa).

DESCRIZIONE VIGNETI

I vigneti sono stati piantati tra il 1990 ed il 2006. Gli impianti sono ad alberello, guyot e cordone speronato ad un'altitudine tra 270 e 375 metri s.l.m. e crescono con una densità che va da 2.564 a 7.158 viti / ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte i primi di settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica è condotta dai lieviti selezionati dal nostro *ped de cuve*. *Pied de cuve* è il processo secondo il quale una vasca di uve viene raccolta anticipatamente e utilizzata per preparare un lievito naturale, specifico per un vitigno e/o vigneto. Questo diventerà il lievito di base per la fermentazione di tutte le altre uve, che verranno raccolte dopo. Con questo processo valorizziamo il legame fra l'uomo, la vigna ed il vino che sarà così rappresentativo del nostro habitat. Macerazione sulle bucce di circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri.

INVECCHIAMENTO

Almeno 6 mesi in botti di rovere e minimo 3 mesi in bottiglia

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 93.866 bottiglie

PUNTEGGI

2018: 92 pt Suckling

2017: 90 pt Suckling

