

AVIGNONESI

LIFE THROUGH A GLASS

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2018

Questo vino è prodotto con uve Sangiovese evidenziando i tratti equilibrati e armoniosi del suo habitat. Il vino mostra un corpo medio lucido, tannini senza cuciture e un profilo di degustazione distintivo. Ottimo da bere subito, rivela un impressionante potenziale di invecchiamento.

ANNATA 2018

Questa grande annata si riflette in grappoli abbondanti e sani che hanno riempito i nostri vigneti biologici. Una calda primavera ha dato il via a quella che si è rivelata un'annata emozionante. Le uve hanno beneficiato di un'estate mite con rovesci occasionali, permettendo loro di raggiungere una perfetta maturazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere presenta riflessi rosso granato intensi. Al naso aromi di frutti a bacca rossa, ciliegia e melograno e l'inconfondibile profumo di viola del buon Sangiovese. Di sottofondo un tocco di vaniglia ed erbe mediterranee. Al palato è ben equilibrato e ritornano la ciliegia matura e la prugna, sostenute da una fitta trama tannica. Il corpo è caldo, etereo ed avvolgente e la beva si abbandona ad una lunga persistenza.

VITIGNI

100% Sangiovese

ALCOL

14%

PRODUZIONE

165.395 bottiglie

DAI VIGNETI ALLA VINIFICAZIONE

SUOLO

Suoli sedimentari di origine marina, calcarei con quantità variabili di argille e sabbie di era pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Le Capezzine, Lodola e Matracchio. Di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a I Poggetti, Le Badelle, Banditella e El Grasso.

DESCRIZIONE VIGNETI

Le piante hanno un'età tra i 12 e i 38 anni. 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.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra il 10 settembre ed il 3 ottobre

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.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e barriques (500 L e 225 L) e 6 mesi in bottiglia.

PUNTEGGI

2017: 93 pt Suckling | 93 pt Wine Enthusiast | 91 pt Vinous

2016: 93 pt Suckling | 93 pt Wine Enthusiast | Slow Wine

I sedimenti che potresti trovare in questo vino mostrano che è fatto di Sangiovese in purezza con un intervento minimo. Il deposito è dovuto al suo alto contenuto di un antiossidante naturale chiamato quercetina, che è perfettamente sicuro. Questo non è un difetto, è una caratteristica del Sangiovese in purezza.

