

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT CORTONA D.O.C. 2011

Desiderio è il nome di un toro che visse nella fattoria Le Capezzine di Avignonesi più di cento anni fa, e che divenne una sorta di leggenda. Infatti, all'epoca, Desiderio era il toro più grande di tutta la Toscana, e grazie ai suoi geni straordinari, questo maestoso animale aiutò a perfezionare e a definire la razza bovina Chianina, propria della nostra regione.

Quando, oltre 25 anni fa, l'azienda iniziò a produrre un vino a base di merlot, fu naturale dedicarlo a questo amatissimo toro, come simbolo delle origini del vino e del suo carattere potente e voluttuoso.

ANNATA 2011

ROVENTE come la temperatura che ha accompagnato a maturazione le uve...

Vini dai tratti caldi e spessi, e dal cuore denso di materia. Inebriante l'unione al palato. I suoli freschi ed areggiati delle nostre vigne hanno tenuto testa alla stagione eccezionalmente calda e torrida, evitando surmaturazione dei grappoli e gradi alcolici eccessivi. I vini sono ricchi, opulenti ed eterei.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, questo vino rivela un bouquet invitante di ciliegie nere e more con note di eucalipto e menta fresca, sottolineate da eleganti sentori di rose e legno di sandalo. Ben strutturato e molto persistente, in bocca risulta avvolgente e carezzevole, caratterizzato da note fruttate e tannini di grana fina.

VIGNETI

VITIGNI

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

SUOLO

Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a La Selva.

DESCRIZIONE VIGNETI

Selva Nuova e Selva Vecchia, tenuta La Selva: piantate tra il 2003 e il 2005; 300 metri s.l.m.; esposizione a est-ovest; alberello; 7.158 viti / ettaro.

Ribuio, tenuta La Selva: piantata nel 2000; 300 metri s.l.m.; esposizione a est-ovest; alberello; 7.158 viti / ettaro.

Paggino, tenuta La Selva: piantata nel 1973; 300 metri s.l.m.; esposizione a sud-est; guyot; 1.667 viti / ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Il Merlot è stato raccolto a seconda metà di settembre, il Cabernet Sauvignon è stato raccolto i primi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Quattro settimane di fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica si è svolta in barriques francesi.

INVECCHIAMENTO

16 mesi in barriques francesi, 35% nuove e 65% di secondo passaggio.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14,5% - 13.318 bottiglie.

PUNTEGGI

2011-90/100 (WS) | 2011-91/100 (Veronelli) | 2010 - 93/100 (Fodera)
2008-91/100 (WS) | 2008-91/100 (Vinous) | 2007-90/100 (WA)
2007-90/100 (WE) | 2007-90/100 (Vinous) | 2007-92/100 (Falstaff)
2006-91/100 (WS) | 2006-93/100 (WE) | 2006 - 93/100 (Falstaff)

