

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2012

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 2012

ELEGANTE come la struttura portante dei nostri Sangiovese d'annata...

Vini melodici ed intonati in tutti i suoi strumenti. L'equilibrio gustativo-tattile è l'arcobaleno sullo sfondo. Annata perlopiù asciutta è siccitosa ma dalle temperature medie moderate. I temporali di fine Agosto sono un prezioso regalo che ha consentito di allungare i tempi di raccolta e di raggiungere la perfetta maturità degli acini. Eccellente qualità e grande equilibrio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con note fresche di frutti di bosco come il mirtillo e il lampone, intrecciate con lievi sentori di spezie dolci ed erbe mediterranee. Al palato è persistente, rotondo e strutturato, con tannini setosi ed un retrogusto lungo con un tocco di cioccolato fondente.

VIGNETI

VITIGNI

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

SUOLO

Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a La Selva e moderatamente profondo ed argilloso, di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a Le Badelle.

DESCRIZIONE VIGNETI

Tenuta Le Badelle: piantata nel 2000; 375 metri s.l.m.; esposizione a est; cordone speronato; 5.882 viti per ettaro.

Tenuta La Selva: piantata tra il 1973 e il 2004; 300 metri s.l.m.; esposizione est-ovest; alberello; 7.158 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Il Merlot è stato raccolto a metà 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

18 mesi in barriques francesi, 1/4 nuove e 3/4 da secondo a quarto passaggio.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

15% - 36.000 bottiglie.

PUNTEGGI

2012-91/100 (WS) | 2012-93/100 (JS) | 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)

WWW.AVIGNONESI.IT

