

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2013

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 2013

RINASCIMENTALE come l'espressione dei nostri vigneti dopo la conversione alla Biodinamica...

Vini dal profilo muscoloso, colori pieni, al palato autorevoli, ancor di più futuribili. Le intense piogge primaverili hanno ridotto la capacità di allegazione. L'estate con temperature equilibrate ha aperto un autunno dove l'alternanza di pioggia e sole hanno caratterizzato una raccolta difficile e ad intermittenza. Il ritorno del Grandi Annate la annovera fra le annate più importanti per Avignonesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso intenso, Desiderio 2013 rivela note invitanti di ciliegie dolci e lamponi, petali di rose ed erbe aromatiche, con sottili sentori di mentolo, liquirizia rossa e chicchi di caffè al cioccolato. Al palato è rotondo e intensamente fruttato con tannini ben sviluppati e un retrogusto deliziosamente sapido. Un vino perfetto per la bistecca fiorentina.

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 tra il 19 e il 26 settembre, il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra il 10 e il 14 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

2013 - 91/100 (WS) | 2013 - 95/100 (Suckling) | 2013 - 93/100 (Veronelli)
2012 - 91/100 (WS) | 2012 - 93/100 (Suckling)
2011 - 90/100 (WS) | 2011 - 91/100 (Veronelli) | 2010 - 93/100 (Fodera)
2008 - 91/100 (WS) | 2008 - 91/100 (Vinous)

WWW.AVIGNONESI.IT

25°

1988 - 2013

