

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2014

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 2014

ESIGENTE come il lavoro della nostra squadra...

Vini si disegnano al palato fluidi e lunghi mostrando ai sensi una piacevole beva. Il sole nascosto o (l'estate mancata) ha reso molto eterogenea la maturazione delle nostre uve costringendo il team di produzione agli straordinari. Attente selezioni in vigna alla raccolta del grappolo e alla selezione dell'acino in cantina accordano dei vini di grande freschezza e ottima beva.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso intenso e profondo, la caratteristica principale del Desiderio 2014 è l'armonia tra le note dolci e fruttate, tipiche del merlot, e la fresca acidità, lascito dell'annata 2014. Aromi di mirtillo e di succo di lampone trovano profondità nelle note di chicchi di caffè tostati, chiodi di garofano e timo, con un leggero tocco mentolato. Il sapore è fruttato e aromatico, con tannini eleganti e setosi e un finale lungo e persistente, che richiama ribes e spezie dolci. Un merlot elegante.

VIGNETI

VITIGNI
100% Merlot.

SUOLO
Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120.000 anni fa) a Cortona. Moderatamente profondo, argilloso e limoso, di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a Montepulciano.

DESCRIZIONE VIGNETI

Al Lago, tenuta Greppo: piantata nel 2001; 282 metri s.l.m.; esposizione nord-ovest, sud-est; cordone speronato; 5.200 viti per ettaro.

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

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

Valluccia, tenuta La Selva: piantata nel 2009; 300 metri s.l.m.; esposizione nord-sud; alberello; 5.917 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA
Il merlot è stato raccolto tra il 16 e il 18 settembre.

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 legno.

INVECCHIAMENTO
18 mesi in legno.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE
14% - 31.260 bottiglie.

PUNTEGGI

2014 - 93/100 (Suckling) | 2014 - 91/100 (WA) | 2014 - 91/100 (Vinous)
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)

