

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2015

Desiderio era un toro che viveva sulla fattoria Le Capezzine di Avignonesi più di cento anni fa. Il più grande toro in Toscana a quel tempo, questo maestoso animale contribuì a definire la razza bovina Chianina, specifica della Bistecca Fiorentina. È stata una scelta naturale dedicare questo Merlot all'amato toro come testimonianza dell'origine dei vini. Questo è Merlot dalla Toscana al suo meglio.

ANNATA 2015

PASSIONALE come il sole raggianti dell'annata...

Vini armonici dalle forme calde ed avvolgenti, sulla tela il matrimonio fra luce e materia. Le variabili meteorologiche inserite al posto giusto hanno permesso di realizzare vini potenti ed eleganti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso intenso, il Desiderio 2015 si contraddistingue per l'armonia tra le dolci note fruttate, tipiche del Merlot, e la potenza, lascito dell'annata 2015. Al naso si intrecciano sentori di ribes nero, mirto, eucalipto e amarena. Dalla grande sapidità, in bocca rivela sorprendenti note di incenso e tannini vellutati, mentre il finale è lungo e persistente. Figlio di un'annata calda, vinificato con estrema finezza.

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

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.

Bacco e Paggino, tenuta La Selva: piantata nel 1973; 300 metri s.l.m.; esposizione sud-ovest; guyot; 1.667 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Il merlot è stato raccolto tra il 2 e il 15 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 barriques francesi.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14,5% - 30.000 bottiglie.

PUNTEGGI

2015 - 94/100 (Suckling) | 2015 - 93/100 (Veronelli) | 2015 - 92/100 (WE)

2015 - 91/100 (Vinous)

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

2013 - 91/100 (WS) | 2013 - 95/100 (Suckling) | 2013 - 93/100 (Veronelli)

