

AVIGNONESI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2012

La filosofia produttiva del Nobile Avignonesi è profondamente radicata nell'equilibrio e nella tipicità del territorio. Fatto di solo uve sangiovese, interamente di proprietà, il vino ha un corpo di media struttura, tannini delicati e un profilo gustativo unico. Nelle sue prime fasi sorprende per l'eccezionale bevibilità e piacevolezza, e con il passare degli anni continua a stupire per la notevole capacità d'invecchiamento.

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

Aromi intensi di frutta fresca a bacca rossa e sottobosco con un tocco di spezie dolci. L'elegante gusto è mediamente strutturato, caratterizzato da tannini vellutati, rotondo e persistente.

VIGNETI

VITIGNI

100% Sangiovese

SUOLO

Suoli argillosi di origine pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Le Capezzine, Lodola e Matracchio. Di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a I Poggetti, Le Badelle, Banditella e El Grasso.

DESCRIZIONE VIGNETI

Le piante hanno un'età tra 9 e 39 anni. Gli impianti sono ad alberello, guyot e cordone speronato ad un'altitudine tra 270 e 375 metri s.l.m. e crescono con una densità che va da 2.564 a 7.158 viti / ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Le uve per il Vino Nobile di Montepulciano 2012 sono state raccolte tra il 20 settembre e il 10 ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è partita spontaneamente con uso di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce è durata da 20 a 30 giorni, a seconda dei singoli lotti di vino.

INVECCHIAMENTO

12 mesi in barriques francesi e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia, per un totale di 18 mesi, seguiti da un minimo di 6 mesi in bottiglia.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14% - 180.183 bottiglie

PUNTEGGI

2012 - 90/100 (WE) | 2012 - 90/100 (WS)

2012 - 3 Bicchieri (Gambero Rosso) | 2012 - Vino Slow

2011 - 90/100 (Decanter) | 2011 - 91/100 (WS) | 2011 - 92/100 (WE)

2011 - 91/100 (Veronelli) | 2010 - 90/100 (WE) | 2010 - 91/100 (WS)

