

AVIGNONESI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2013

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 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 allegagione. L'estate con temperature equilibrate ha aperto un autunno dove l'alternanza di pioggia e sole hanno caratterizzato una racconta difficile e ad intermittenza. Il ritorno del Grandi Annate la annovera fra le annate più importanti per Avignonesi.

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 35 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 2013 sono state raccolte tra il 1° e il 10 di 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% - 202.000 bottiglie

PUNTEGGI

2013 - 91/100 (WS) | 2013 - 91+/100 (WA) | 2013 - Vino Slow
2013 - 90/100 (Falstaff) | 2013 - 90/100 (Suckling) | 2012 - 90/100 (WE)
2012 - 90/100 (WS) | 2012 - Tre bicchieri (Gambero Rosso) | 2012 - Vino Slow

