

# AVIGNONESI

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2014

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 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

Freschi aromi eleganti di frutta a bacca rossa con delicati sentori floreali e un intrigante tocco balsamico. Al palato è mediamente strutturato e rotondo con fragranti note fruttate, tannini vellutati e un lungo retrogusto minerale.

### 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 10 e 36 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 2014 sono state raccolte tra il 18 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

18 mesi in legno.

#### ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 254.000 bottiglie

### PUNTEGGI

2014 - Vino Slow | 2014 - 90/100 (WS) | 2014 - 92/100 (Suckling)  
2014 - 91/100 (WA) | 2014 - Migliori 50 vini da bere subito (Espresso)  
2014 - 4 Stelle (Vini buoni d'Italia) | 2014 - 90/100 (Veronelli)  
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

WWW.AVIGNONESI.IT

