

AVIGNONESI

LA BANDITELLA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2015

La bellezza del territorio di Montepulciano risiede nella sua grande varietà: suoli più o meno profondi, ricchi di sabbie e argille, lasciano spazio ad appezzamenti più o meno caratterizzati dalla presenza di calcare, dando vita così a vini dalle molteplici sfumature gustative. Da sempre, il nostro Nobile è lo specchio di questa regione: nasce come assemblaggio delle nostre vigne di sangiovese, per esprimere al meglio le particolarità del territorio di Montepulciano. Questa volta, invece, abbiamo ascoltato ogni piccola e speciale espressione di sangiovese, dando valore ad ogni singola identità. Ecco come nasce il progetto Single Vineyards.

ANNATA 2015

PASSIONALE come il sole raggianti della stagione...

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

La Banditella, con la sua freschezza ed eleganza, è una brezza nuova e rigenerante: agile e vibrante, al naso rivela aromi di frutta fresca, quali fragoline di bosco, ribes rosso, che si intrecciano a sentori di muschio, erbe mediterranee e fiori di agrumi. Al palato, La Banditella è fresca e fruttata, mediamente strutturata e con un finale lungo e sapido.

VIGNETI

VITIGNI

100% Sangiovese.

SUOLO

Il suolo pliocenico (3-5 milioni di anni fa) di origine marina, caratterizzato da una trama di argilla e sabbia e da una presenza variabile di calcare in forma di aggregati di calcio, presenta una buona quantità di rocce fluviali.

DESCRIZIONE VIGNETI

Il vigneto è stato piantato nel 2002. Gli impianti sono a cordone speronato ad un'altitudine di 300-320 metri s.l.m. e crescono con una densità di 4.464 viti/ettaro, orientati a nord.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

La raccolta delle uve è avvenuta il 24 settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in tini d'acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce è durata circa 30 giorni.

INVECCHIAMENTO

22 mesi in legno.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14,5% - 500 bottiglie.

PUNTEGGI

2015 - 93/100 (WS)

2015 - 92/100 (Suckling)

2015 - 90/100 (Veronelli)

