

AVIGNONESI

LA BANDITELLA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2016

Uno spesso strato di argilla sormontato da un sottile strato calcareo caratterizza il mondo sotterraneo del Nobile. L'argilla agisce come una riserva d'acqua rilasciando la giusta quantità ai vigneti. Questo ambiente magico è il luogo dove prende vita la tavolozza di degustazione del Sangiovese. In base alla geolocalizzazione dei lotti, le uve assumono una sfumatura propria. I nostri Single Vineyards rappresentano la gamma di degustazione del Sangiovese con cui è realizzato il nostro Nobile. Tutti vinificati nello stesso modo, sono veramente diversi ma possono unirsi armonicamente.

ANNATA 2016

Le condizioni climatiche equilibrate di questa annata, caratterizzata dalla giusta quantità di tutti gli elementi, ci hanno permesso di produrre vini potenti, ma eleganti. Un inverno mite e relativamente secco è stato sostituito da una primavera fredda e umida. L'estate calda e soleggiata ha compensato la primavera umida e fredda. Un settembre freddo con venti nordici ha permesso alle uve di raggiungere una maturità perfetta.

NOTE ORGANOLETTICHE

La Banditella, fresca ed elegante, è una brezza nuova e corroborante: vivace e vibrante, al naso rivela aromi di frutta fresca, fragoline di bosco e ribes, intrecciati a profumi di muschio, linfa e fiori di agrumi. In bocca, la Banditella è brillante e fruttato, abbastanza strutturato 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 28 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 50% grandi botti di rovere di Slavonia, 30% tonneaux and 20% barriques.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 3.666 bottiglie.

PUNTEGGI

2016: 94 pt James Suckling | 94 pt Wines Critic | 93 pt Wine Spectator
92 pt Decanter

2015: 93 pt Wine Spectator | 92 pt James Suckling | 90 pt Veronelli
91 pt Vinous

