

# AVIGNONESI

## DA·DI TOSCANA I.G.T. ROSSO 2018

### Avignonesi setzt auf „Terracotta“ mit einem neuen Rosso 2018 Bio

Das Streben nach Exzellenz geht bei Avignonesi Hand in Hand mit dem Experimentieren von 100% toskanischen Weinherstellungsverfahren. Ziel ist es, den Lebensraum vor fremden Einflüssen zu schützen. Für diesen besonderen Wein hat Avignonesi Stahl und Eiche für toskanischen Ton beiseite gelegt. Der Name Da-Di, chinesischer Begriff für "Erde, Boden", wurde gewählt, um diese Besonderheit hervorzuheben.

### JAHRGANG 2018

Dieses großartige Jahr spiegelte sich in zahlreichen und gesunden Trauben wider, die unsere Bio-Weinberge füllten. Ein warmer Frühling löste ein aufregendes Jahr aus. Die Trauben profitierten von einem milden Sommer mit gelegentlichen Schauern, so dass sie eine perfekte Reife erreichten.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Ton verleiht diesem 100% Sangiovese einen lebendigen und ungeschminkten Geschmack von roten Früchten. Da-Di strahlt die für Amphoren typische Frische und Eleganz aus. Mittlerer Körper, elegante Struktur und Beeren und Kirschen lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen und regen die Sinne an, sodass ein weicher und würziger Abgang entsteht.

---

### VINIFIZIERUNG

#### TRAUBEN

100% Sangiovese aus unseren besten Weinbergen.

#### WEINLESE

Die Trauben wurden zwischen Ende September und Anfang Oktober gelesen.

#### VINIFIZIERUNG

Da-Di wird in 12 in der Toskana hergestellten Amphoren aus Ton vinifiziert - 6 wurden von Artenova in Impruneta und 6 vom San Rocco Labor in Torrita di Siena aus Ton von Monte Amiata hergestellt.

Dieser Wein besteht zu einem Drittel aus ganzen Trauben und zu zwei Dritteln aus ganzen Beeren. Die Fermentation erfolgt mit einheimischer Hefe, gefolgt von täglichem Walken des Tresters.

#### ALTERUNG

Da-Di wird nach drei Monaten verschnitten und anschließend für weitere zwei Monate in der Amphore gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

#### ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14% - 9.066 Flaschen.

