

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2015

Desiderio ist der Name eines Bullen, der vor mehr als hundert Jahren auf dem Capezzine-Hof von Avignonesi gelebt hat und zu einer Legende wurde. Zu seiner Zeit war Desiderio der größte Bulle in der Toskana. Aufgrund seiner hervorragenden Gene half dieses majestätische Tier, die Chianina-Rasse, die für unsere Region spezifisch ist, zu verfeinern und zu definieren. Es war eine natürliche Entscheidung, diesen Merlot dem geliebten Stier zu widmen, als ein Zeugnis der Herkunft des Weins und als Symbol für seinen kraftvollen, aber sinnlichen Charakter.

JAHRGANG 2015

LEIDENSCHAFTLICH wie die strahlende Sonne dieses Jahrgangs...

Harmonische Weine, warm und charmant, auf der Leinwand die Verbindung von Licht und Materie. Die variablen Wetterbedingungen dieses Jahrgangs ermöglichten es uns, mit dem richtigen Timing, kraftvolle, aber elegante Weine herzustellen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive, tiefrote Farbe. Das Hauptmerkmal von Desiderio 2015 ist die Harmonie zwischen den für Merlot typischen süßen Fruchtnoten und der Kraft, die den Jahrgang 2015 unterstreicht. Das Bouquet hat tiefe Noten von schwarzen Johannisbeeren, Myrte, Eukalyptus und schwarzen Kirschen. Sehr pikant, mit einem Hauch von Weihrauch, hat der Wein samtige Tannine und eine beeindruckende Ausdauer. Sohn eines warmen Jahrgangs, mit großer Finesse vinifiziert.

WEINBERG

TRAUBEN
100% Merlot.

BODENART

Sedimente aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) mit einem starken fluvialen Tonursprung in Cortona und mäßig tiefen, schluffigen Leimböden aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren) in Montepulciano.

WEINBERG DETAILS

Poggio Badelle, Badelle Anwesen: im Jahr 2000 gepflanzt; 375 Meter ü.d.M.; östliche Ausrichtung; Spornkordon; 5.882 Reben / Hektar.

Ribuio, La Selva Anwesen: im Jahr 2000 gepflanzt; 300 Meter ü.d.M.; Ost-West Ausrichtung; Gobelet; 7.158 Reben / Hektar.

Bacco and Paggino, La Selva Anwesen: im Jahr 1973 epflanzt; 300 Meter ü.d.M.; Süd-West Ausrichtung; Guyot; 1.667 Reben / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Der Merlot wurde zwischen dem 2. und 15. September gelesen.

VINIFIZIERUNG

Bis zu 4 Wochen alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur mit Einmischung in Edelstahl tanks. Es wurden nur natürliche Hefen verwendet. Die malolaktische Gärung erfolgte in Eiche.

ALTERUNG

18 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14,5% - 30.000 Flaschen

AUSZEICHNUNGEN

2015: 94 pkt James Suckling | 93 pkt Veronelli | 92 pkt Wine Enthusiast
91 pkt Vinous

2014: 93 pkt James Suckling | 91 pkt Wine Advocate | 91 pkt Vinous
2013: 91 pkt Wine Spectator | 95 pkt James Suckling | 93 pkt Veronelli
2012: 91 pkt Wine Spectator | 93 pkt James Suckling

WWW.AVIGNONESI.IT

