

# AVIGNONESI

## IL MARZOCCO TOSCANA I.G.T. CHARDONNAY 2018

1987 produzierte unser Weingut als erstes in der Toskana einen Weißwein im Fass, dessen Trauben am Fuß des Hügels von Cortona angebaut wurden. Auch heute ist der Wein ein Trendführer mit seiner Vinifizierung in einem Betonei, einem Terrakottagefäß und Eichenfässern. Als eleganter dynamischer Wein verdankt er seinen Namen einem steinernen Löwen, Symbol für Weisheit und Stärke, der sich vor dem Palazzo Avignonesi in Montepulciano befindet.

### 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

Marzocco ist ein eleganter dynamischer und ausgewogener Wein der Sie mit seinen Eichennoten verzaubern wird. In der Nase hat er einen zarten Holzgeruch, der beim ersten Schluck explodiert. Am Gaumen ist er frisch mit Holunderblüten-, Orangen- und Honignoten.

### WEINBERG

TRAUBEN  
100% Chardonnay.

BODENART  
Boden aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) reich an Ton und Kalkstein.

WEINBERG DETAILS  
Die Pflanzen sind 14 Jahre alt. Die Rebstöcke befinden sich in einer Höhe von 300 Metern ü.d.M und haben die Erziehungform Guyot. Sie wachsen bei einer Dichte von 3.579 Pflanzen / Hektar.

### VINIFICATION

WEINLESE  
Der Chardonnay wurde an zwei verschiedenen Tagen (22. und 27. August) gepflückt, um ein ausgewogenes Säure- und Geschmacksprofil zu gewährleisten.

VINIFIZIERUNG UND ALTERUNG  
Il Marzocco wurde unter Verwendung von *Pied de Cuve* fermentiert, das eine Woche früher als der Rest der Trauben gepflückt wurde und die Gärung des Mosts vorantreibt.  
Die Trauben wurden von Hand gepflückt und sofort gepresst. Sobald die spontane alkoholische Gärung begann, wurde der Most zu 5% in neue französische Fässer, zu 18% in ein Betonei, zu 5% in eine Anfora und zu 28% in gebrauchte französische Fässer umgefüllt, wo der Wein 6 Monate lang auf dem Bodensatz blieb und alle zwei Wochen Batonnage ausgeführt wurde.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION  
12,5% - 11.333 Flaschen.

### AUSZEICHNUNGEN

2017: 92 pkt James Suckling  
2016: 92 pkt James Suckling  
2014: 90 pkt Wine Spectator  
2013: 91 pkt Veronelli

