

AVIGNONESI

OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C. 2002

Der im wahrsten Sinne des Wortes heilige Wein Vin Santo ist ein süßer Wein, der tief in der toskanischen Tradition verwurzelt ist. Die ersten Zeugnisse stammen aus der Renaissance, als auch die Familie Avignonesi zum ersten Mal in Erscheinung trat. Bis heute werden unser Vin Santo und Occhio di Pernice mit der seit Generationen vererbten Madre (Hefe) hergestellt, die diesen ätherischen Geschmack verleiht. Dieser süße Wein ist das Ergebnis eines außergewöhnlich langen Alterungsprozesses, bei dem über die Hälfte dieser kostbaren Flüssigkeit verdunstet. Es wurde berechnet, dass Sie mit der gleichen Menge an Trauben, die für die Herstellung einer unserer 375 ml Flaschen verwendet werden, 24 750-ml-Flaschen Wein produzieren können.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dicht und geheimnisvoll präsentiert sich der Occhio di Pernice 2002 mit einem komplexen und einhüllenden Bouquet aus Datteln, getrockneten Feigen, süßen Gewürzen und kandierten Zitronenschalen. Am Gaumen ist er süß und würzig mit Noten von flüssigem Karamell, kandierten Beerenfrüchten und Pflaumenmarmelade. Der Nachgeschmack ist unglaublich lang anhaltend. Ein Wein, der sich für eine lange Lagerung in der Flasche eignet.

WEINBERG

TRAUBEN
Sangiovese.

BODENART
Lehm-, Sand- und Schlickschichten aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren).

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind zwischen 10 Jahre alt. Die Rebstöcke befinden sich in einer Höhe von 300 Metern ü.d.M und haben die Erziehungsform Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 2.564 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Trauben wurden von Hand aus den besten Weinbergparzellen gelesen und in kleine, mit Weinblättern ausgelegte Behälter gelegt.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden einige Monate auf Strohmatte im Appassitoio (Trockenraum) ausgebreitet. Anschließend werden sie sanft gepresst und der Most wird für eine langsame, natürliche Fermentation mit Hilfe einer einheimischen Hefe, die als „Madre“ bekannt ist, in „Caratelli“ (50-Liter-Eichenfässer) gegeben.

ALTERUNG

10 Jahre in „caratelli“.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

12,5% - 375 ml Flaschen: 1.860; 100 ml Flaschen: 1.980.

AUSZEICHNUNGEN

- 2002: 98 pkt Decanter | 96 pkt Wine Spectator | 98 pkt Wine Advocate
Corona - Vini Buoni d'Italia | 4 Viti - AIS
- 2001: 98 pkt Wine Spectator | 100 pkt Wine Advocate | 94 pkt Vinous
Miglior vino dolce o da meditazione - Veronelli
Corona - Vini Buoni d'Italia | 4 Viti - AIS
- 2000: 96 pkt Wine Spectator | 98 pkt Wine Advocate | Corona - Vini Buoni d'Italia
Eccellenza - Espresso | 4 Viti - AIS
- 1999: 98 pkt Wine Spectator | 97 pkt Wine Advocate | Eccellenza - Espresso

WWW.AVIGNONESI.IT

