

AVIGNONESI

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. 2017

Der Rosso di Montepulciano von Avignonesi ist ein typisches Beispiel für Sangiovese aus der Toskana. Das Netflix der Rotweine, das Sie überrascht und Sie wegen der hervorragenden Trinkbarkeit nach mehr verlangen lässt.

JAHRGANG 2017

EXTREM, wie die Wetterbedingungen der Saison.

Weine in eleganten Tönen auf einer klar definierten Tanninstruktur. Der Frost und die Dürre haben unsere Weinberge vor große Herausforderungen gestellt, aber dank der biodynamischen Praktiken und des großen Einsatzes des gesamten Produktionsteams zeigen die Weine eine gute Ausdruckskraft in der Nase und eine hervorragende Gesamtbalance.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Rosso di Montepulciano 2017 hat eine rubinrote Farbe, die durch violette Streifen hervorgehoben wird. Das Bouquet präsentiert einen Hauch von Veilchen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, eingebunden in Aromen von süßen Gewürzen, Zimt und Vanille. Am Gaumen ist es angenehm und frisch, unterstützt von einem guten Säuregehalt. Es wird von einer einhüllenden Tanninstruktur und Noten von reifen roten und schwarzen Früchten begleitet.

WEINBERG

TRAUBEN

94% Sangiovese, 4% Syrah, 2% Colorino.

BODENART

Tonreiche Böden marinen Ursprungs aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) und dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren).

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind zwischen 10 und 26 Jahren alt. Die Rebstöcke sind in einer Höhe von 270 - 350 m ü.M. in Spornkordon, Guyot und Busch erzogen und wachsen mit einer Dichte von 2.564 - 7.158 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Lese erfolgte zwischen Ende August und Anfang September.

VINIFIZIERUNG

Die alkoholische Gärung mit einheimischer Hefe und Einmischung dauerte je nach Partie 15 Tage. Die malolaktische Gärung fand in großen Fässern aus slawonischer Eiche statt.

ALTERUNG

6 Monate in Eichenholz und mindestens 3 Monate in der Flasche.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 120.000 Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

2016: 91 pkt Silver medal - The Drinks Business
Silver medal - Global Organic Masters

2015: 90 pkt Smart Buy Wine Spectator | 5 Sterne - Guida Toscana La Repubblica

2013: 90 pkt Wine Spectator

2012: 90 pkt Vinous

2011: 90 pkt Wine Spectator | 90 pkt Vinous

