

AVIGNONESI

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

Dieser karamellfarbene Vin Santo zeichnet sich durch intensive Aromen von Karamell und dunkler Schokolade aus, die durch Noten von Akazienhonig, Thymian und Muskatnuss gemildert werden und de Weg zu einladenden Düften von kandierten Orangenschalen- und Butterkeksen weisen. Am Gaumen offenbart dieser süße Wein mit jedem Schluck neue und überraschende Aromen, darunter Noten von Feigen, Mandeln, Orangenmarmelade und gerösteten Kaffeebohnen. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen Säure und Süße ergänzt einen sinnlichen Abgang.

WEINBERG

TRAUBEN

Malvasia und Trebbiano.

BODENART

Der Boden ist eine Sedimentation aus dem Pleistozän (von vor 3 Millionen - 120.000 Jahren) mit sandigem Ton und mäßigen Mengen an Kalk.

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind 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 5.051 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: 1.801; 100 ml Flaschen: 2.202.

AWARDS

2002: 95 pkt Wine Spectator | 97 pkt Wine Advocate | 4 Sterne - Vini Buoni d'Italia
2001: 95 pkt Wine Spectator | 98 pkt Wine Advocate | 92 pkt Vinous
96 pkt Veronelli
2000: 94 pkt Wine Spectator | 97 pkt Wine Advocate | 3 Sterne - Veronelli
1999: 97 pkt Wine Spectator | 94 pkt Wine Advocate | 96 pkt Vinous
1998: 95 pkt Wine Spectator | 94 pkt Wine Advocate | 94 pkt Vinous
Tre bicchieri - Gambero Rosso

WWW.AVIGNONESI.IT

