

# AVIGNONESI

## DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2016

Desiderio war ein Bulle, der vor mehr als einhundert Jahren auf der Capezzine-Farm von Avignonesi lebte. Dieses majestätische Tier, der zu dieser Zeit größte Bulle in der Toskana, war maßgeblich an der Definition der für die Bistecca Fiorentina typischen Rinderrasse von Chianina beteiligt. Es war eine natürliche Entscheidung, diesen Merlot dem geliebten Bullen als Zeugnis der Herkunft der Weine zu widmen. Dies ist Merlot aus der Toskana von seiner besten Seite.

### JAHRGANG 2016

Die ausgeglichenen Wetterbedingungen dieses Jahrgangs, gekennzeichnet durch die richtige Menge aller Elemente, ermöglichten es uns, kraftvolle und dennoch elegante Weine herzustellen. Ein milder und relativ trockener Winter wurde durch einen kalten und feuchten Frühling ersetzt. Der Sommer war warm und sonnig, was den nassen und kalten Frühling kompensierte. Ein kalter September mit nordischen Winden ließ die Trauben perfekt reifen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Desiderio 2016 ist elegant, intensiv und hat eine starke Verbindung zwischen Nase und Gaumen. Nach dem Yin und Yang, das auf dem Bullen abgebildet ist, profitierte dieser Jahrgang von den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen, die es den Trauben ermöglichten, eine perfekte Reife zu erreichen. In der Nase kommen Noten von Minze, Kaffeepulver, Cassis und Pinienwäldern an. Am Gaumen weichen elegante Tannine einem tiefen, samtigen und lang anhaltenden Abgang.

### WEINBERG

#### TRAUBEN

92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon.

#### BODENART

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

#### WEINBERG DETAILS

*Greppo*: 2001 gepflanzt; 282 Meter ü.d.M.; Nordwest- und Südostausrichtung; Spornkordon erzogen; 5.200 Reben / Hektar.

*Matracchio*: im Jahr 2000 gepflanzt; 313 Meter ü.d.M.; Ostausrichtung; Spornkordon erzogen; 5.714 Reben / Hektar.

*La Selva*: im Jahr 2000 gepflanzt; 300 Meter ü.d.M.; Südostausrichtung; Gobelet erzogen; 7.158 Reben / Hektar.

*La Banditella*: 2002 gepflanzt; 310 Meter ü.d.M.; Nordausrichtung; Spornkordon erzogen; 4.464 Reben / Hektar.

### VINIFIZIERUNG

#### WEINLESE

Der Merlot wurde zwischen dem 8. und 14. September gelesen, der Cabernet Sauvignon am 4. Oktober.

#### VINIFIZIERUNG

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

#### ALTERUNG

20 Monate in 225 Liter Eichenfässern (15% neu).

#### ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14% - 26.667 Flaschen

### AUSZEICHNUNGEN

2016: 93 pkt Suckling

2015: 94 pkt Suckling | 93 pkt Veronelli | 92 pkt Wine Enthusiast | 92 pkt Decanter  
91 pkt Vinous | Platinum Medal Wine Hunter Awards

2014: 93 pkt Suckling | 91 pkt Wine Advocate | 91 pkt Vinous

