

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2016

Desiderio era un toro che viveva sulla fattoria Le Capezzine di Avignonesi più di cento anni fa. Il più grande toro in Toscana a quel tempo, questo maestoso animale contribuì a definire la razza bovina Chianina, specifica della Bistecca Fiorentina. È stata una scelta naturale dedicare questo Merlot all'amato toro come testimonianza dell'origine dei vini. Questo è Merlot dalla Toscana al suo meglio.

ANNATA 2016

Le condizioni climatiche equilibrate di questa annata, caratterizzata dalla giusta quantità di tutti gli elementi, ci hanno permesso di produrre vini potenti, ma eleganti. Un inverno mite e relativamente secco è stato sostituito da una primavera fredda e umida. L'estate calda e soleggiata ha compensato la primavera umida e fredda. Un settembre freddo con venti nordici ha permesso alle uve di raggiungere una maturità perfetta.

NOTE ORGANOLETTICHE

Elegante e intenso, il Desiderio 2016 ha una forte connessione tra naso e palato. Come per lo Yin e Yang rappresentati sul toro, questa annata ha beneficiato delle diverse condizioni climatiche che hanno permesso all'uva di raggiungere una maturità perfetta. Al naso si incontrano note di menta, polvere di caffè, cassis e pineta. Al palato eleganti tannini lasciano il posto a un finale profondo e vellutato di lunga durata.

VIGNETI

VITIGNI

92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon.

SUOLO

Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Cortona. Moderatamente profondo, argilloso e limoso, di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a Montepulciano.

DESCRIZIONE VIGNETI

Greppo: piantata nel 2001; 282 metri s.l.m.; esposizione a nordovest e sudest; cordone speronato; 5.200 viti per ettaro.

Matracchio: piantata nel 2000; 313 metri s.l.m.; esposizione a est; cordone speronato; 5.714 viti per ettaro.

La Selva: piantata nel 2000; 300 metri s.l.m.; esposizione a sudest; alberello; 7.158 viti per ettaro.

La Banditella: piantata nel 2002; 310 metri s.l.m.; esposizione a nord; cordone speronato; 4.464 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Il merlot è stato raccolto tra il 8 e il 14 settembre, il cabernet sauvignon è stato raccolto l'8 ottobre.

VINIFICAZIONE

Quattro settimane di fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica si è svolta in legno.

INVECCHIAMENTO

20 mesi in botti di rovere da 225 litri (15% nuove).

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14% - 26.667 bottiglie.

PUNTEGGI

2016: 93 pt Suckling

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

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

