

# AVIGNONESI

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2010

La filosofia produttiva del Nobile Avignonesi è profondamente radicata nell'equilibrio e nella tipicità del territorio. Fatto di solo uve sangiovese, interamente di proprietà, il vino ha un corpo di media struttura, tannini delicati e un profilo gustativo unico. Nelle sue prime fasi sorprende per l'eccezionale bevibilità e piacevolezza, e con il passare degli anni continua a stupire per la notevole capacità d'invecchiamento.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Abbondanza di frutta fresca e matura, tipica del Sangiovese, con distinte note balsamiche. Ben strutturato, il gusto è elegante e persistente con lievi sentori di eucalipto sul finale. Con tannini, acidità e frutta in perfetto equilibrio il Vino Nobile di Montepulciano 2010 potrà invecchiare lungamente in bottiglia.

---

### VIGNETI

#### VITIGNI

Sangiovese

#### SUOLO

Alcalino, con strati di argilla, sabbia e limo, di origine pleistocenica (3 million - 120,000 anni fa) a Le Capezzine e pliocenica (3-5 million years ago) a I Poggetti.

#### DESCRIZIONE VIGNETI

Le piante hanno un'età tra 16 e 40 anni. Gli impianti sono ad alberello per i vigneti più giovani e guyot per i vigneti più vecchi ad un altitudine tra 270 e 375 metri s.l.m. e crescono con una densità che va da 2.564 a 7.158 viti / ettaro.

---

### VINIFICAZIONE

#### VENDEMMIA

Il raccolto, in parte a mano, in parte meccanico, si è svolto il 21, 22 e 23 settembre.

#### VINIFICAZIONE

La fermentazione è partita spontaneamente con uso di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica con successiva macerazione sulle bucce è durata circa 20 giorni.

#### INVECCHIAMENTO

18 mesi, 80% in barriques e 20% in botti di rovere di Slavonia. Visto il carattere delicato dell'annata 2010, sono state preferite barriques di 2° passaggio.

#### ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 140.000 bottiglie

---

### PUNTEGGI

2010 - 91/100 (WS) | 2010 - 90/100 (WE)  
2008 - 90/100 (WA) | 2008 - 90/100 Vinous  
2007 - 91/100 (WE) | 2006 - 90/100 (WS)  
2004 - 90/100 (WA) | 2004 - 90/100 (Vinous)

