

# AVIGNONESI

## IL MARZOCCO TOSCANA I.G.T. CHARDONNAY 2019

1987 produzierte unser Weingut als erstes in der Toskana einen Weißwein im Fass, dessen Trauben am Fuß des Hügels von Cortona angebaut wurden. Auch heute ist der Wein ein Trendführer mit seiner Vinifizierung in einem Betonei, einem Terrakottagefäß und Eichenfässern. Als eleganter dynamischer Wein verdankt er seinen Namen einem steinernen Löwen, Symbol für Weisheit und Stärke, der sich vor dem Palazzo Avignonesi in Montepulciano befindet.

### JAHRGANG 2019

2019 war ein großartiges Jahr für Wein. Warmes Wetter, wenn auch nicht trocken, war der Hintergrund für eine großartige Produktion in Bezug auf Quantität und Qualität. Mit genau der richtigen Niederschlagsmenge wurde die Arbeit in den Weinbergen nie unterbrochen, und den Trauben wurde große Aufmerksamkeit geschenkt, um Wärme, Regen und Boden auszugleichen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Marzocco ist ein eleganter, dynamischer und tiefer Wein, der Sie mit seinen explosiven Noten von frischen Blumen wie Akazien und reifen Ananas verzaubert, begleitet von faszinierenden Vanillenuancen. Am Gaumen ist er üppig und cremig mit Noten von Holunderblüten, Orange und frischer Aprikose. Der Mund erfreut sich an einem lebendigen Abgang, der einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

---

### WEINBERG

#### TRAUBEN

100% Chardonnay.

#### BODENART

Boden aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) reich an Ton und Kalkstein.

#### WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind 14 Jahre alt. Die Rebstöcke befinden sich in einer Höhe von 300 Metern ü.d.M und haben die Erziehungform Guyot. Sie wachsen bei einer Dichte von 3.579 Pflanzen / Hektar.

---

### VINIFICATION

#### WEINLESE

Der Chardonnay wurde an drei verschiedenen Tagen (28. August, 3. und 9. September) gepflückt, um ein ausgewogenes Säure- und Geschmacksprofil zu gewährleisten.

#### VINIFIZIERUNG UND ALTERUNG

Il Marzocco wurde unter Verwendung von *Pied de Cuve* fermentiert, das eine Woche früher als der Rest der Trauben gepflückt wurde und die Gärung des Mosts vorantreibt. Die Trauben wurden von Hand gepflückt und sofort gepresst. Sobald die alkoholische Gärung begann, wurden 5% des Mosts in neue französische Fässer, 16% in ein Zementei, 4% in Amphoren und 75% in gebrauchte französische Fässer umgefüllt, wo der Wein 6 Monate lang auf dem Bodensatz blieb.

#### ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13% - 14.000 Flaschen.

---

### AUSZEICHNUNGEN

2018: 90 pkt Suckling

2017: 92 pkt Suckling

