

AVIGNONESI

OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C. 2005

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

Dicht und geheimnisvoll offenbart der Occhio di Pernice ein komplexes und einhüllendes Bouquet mit Aromen von getrockneten Pflaumen und Datteln, Propolis, Lebkuchen, Malaga und Tabak. Im Mund ist er süß und würzig und die Geruchsnoten kehren zurück und dehnen sich mit denen von getrockneten Aprikosen und geräucherten Haselnüssen mit kleinen Nuancen von Weihnachtsgewürzen aus. Ein Wein, der bei jedem Schluck für seine Konzentration und Tiefe überrascht. Die Nachgeschmacksbeständigkeit ist unglaublich lang.

WEINBERG

TRAUBEN
Sangiovese.

BODENART
Lehm-, Sand- und Schlickschichten aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren).

WEINBERG DETAILS
Die Pflanzen sind zwischen 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 2.564 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 Strohmatten 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: 2.040; 100 ml Flaschen: 1.700; 750 ml Flaschen: 60

AUSZEICHNUNGEN

2002: 98 pkt Decanter | 96 pkt Wine Spectator | 98 pkt Wine Advocate
94 pkt Wine Enthusiast | Corona - Vini Buoni d'Italia | 4 Viti - AIS
2001: 98 pkt Wine Spectator | 100 pkt Wine Advocate | 94 pkt Vinous
Miglior vino dolce o da meditazione - Veronelli
Corona - Vini Buoni d'Italia | 4 Viti - AIS)
2000: 96 pkt Wine Spectator | 98 pkt Wine Advocate | Corona - Vini Buoni d'Italia
Eccellenza - Espresso | 4 Viti - AIS
1999: 98 pkt Wine Spectator | 97 pkt Wine Advocate | Eccellenza - Espresso

WWW.AVIGNONESI.IT

