

AVIGNONESI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2016

Dieser Wein wird aus Sangiovese-Trauben hergestellt, die die ausgewogenen und harmonischen Eigenschaften seines Lebensraums unterstreichen. Der Wein zeigt einen schlanken, mittleren Körper, nahtlose Tannine und ein unverwechselbares Geschmacksprofil. Er ist großartig wenn er sofort getrunken wird und zeigt ein beeindruckendes Alterungspotential.

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 Wein zeigt granatrote Farbtöne, intensive Aromen von frischen, roten Beerenfrüchten, wie Kirschen und Granatapfel, süßen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, mit großzügigem Fruchtfleisch, nahtlosen Tanninen und einem endlosen Abgang.

WEINBERG

TRAUBEN
100% Sangiovese.

BODENART
Kalkhaltige Meeressedimente mit unterschiedlichen Mengen an Ton und Sand aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) in Le Capezzine, Lodola und Matracchio und aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren) in I Poggetti, Le Badelle, Banditella und El Grasso.

WEINBERG DETAILS
Die Pflanzen sind zwischen 11 und 37 Jahren alt. Die Reben befinden sich in einer Höhe von 270 bis 375 Metern ü.d.M und haben die Erziehungsformen Gobelet, Guyot und Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 2.564 bis 7.158 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE
Die Trauben für den Nobile di Montepulciano 2016 wurden vom 13. September bis zum 4. Oktober geerntet.

VINIFIZIERUNG
Die Fermentation war spontan. Die alkoholische Gärung und Einmischung dauerte je nach Partie bis zu 30 Tagen.

ALTERUNG
18 Monate in großen Eichenfässern und Barriques (500 L und 225 L).

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION
13,5% - 190.000 Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

2016: 93 pkt Suckling | 93 pkt Wine Enthusiast | Slow Wine
2015: 92 pkt Decanter | 92 pkt Vinous | 90 pkt Suckling | 91 pkt Wine Enthusiast
90 pkt Veronelli
2014: 92 pkt Suckling | 90 pkt Wine Spectator | 91 pkt Wine Advocate | Slow Wine
90 pkt Veronelli | Migliori 50 vini da bere subito Espresso
4 Stars Vini buoni d'Italia

