

AVIGNONESI

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

Questo vino è prodotto con uve Sangiovese evidenziando i tratti equilibrati e armoniosi del suo habitat. Il vino mostra un corpo medio lucido, tannini senza cuciture e un profilo di degustazione distintivo. Ottimo da bere subito, rivela un impressionante potenziale di invecchiamento.

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

Il vino presenta riflessi rosso granato, intensi e freschi aromi di frutti a bacca rossa, come ciliegia e melograno, spezie dolci ed erbe mediterranee. Al palato questo vino è ben equilibrato, con polpa generosa, una fitta trama di tannini e una persistenza infinita.

VIGNETI

VITIGNI

100% Sangiovese.

SUOLO

Suoli sedimentari di origine marina, calcarei con quantità variabili di argille e sabbie di era pleistocenica (3 milioni - 120.000 anni fa) a Le Capezzine, Lodola e Matracchio. Di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a I Poggetti, Le Badelle, Banditella e El Grasso.

DESCRIZIONE VIGNETI

Le piante hanno un'età tra i 11 e i 37 anni. Gli impianti sono ad alberello, guyot e cordone speronato 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

Le uve per il Vino Nobile di Montepulciano 2016 sono state raccolte tra il 13 settembre ed il 4 ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è partita spontaneamente. La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce è durata fino ad un massimo di 30 giorni, a seconda dei singoli lotti di vino.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e barriques (500 L e 225 L).

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 190.000 bottiglie

PUNTEGGI

2016: 93 pt Suckling | 93 pt Wine Enthusiast | Slow Wine

2015: 92 pt Decanter | 92 pt Vinous | 90 pt Suckling | 91 pt Wine Enthusiast
90 pt Veronelli

2014: 92 pt Suckling | 90 pt Wine Spectator | 91 pt Wine Advocate | Slow Wine
90 pt Veronelli | Migliori 50 vini da bere subito Espresso
4 Stars Vini buoni d'Italia

