

AVIGNONESI

DA·DI TOSCANA I.G.T. SANGIOVESE 2019

Avignonesi setzt auf „Terracotta“ mit einem neuen Rosso Bio

Das Streben nach Exzellenz geht bei Avignonesi Hand in Hand mit dem Experimentieren von 100% toskanischen Weinherstellungsverfahren. Ziel ist es, den Lebensraum vor fremden Einflüssen zu schützen. Für diesen besonderen Wein hat Avignonesi Stahl und Eiche für toskanischen Ton beiseite gelegt. Der Name Da-Di, chinesischer Begriff für "Erde, Boden", wurde gewählt, um diese Besonderheit hervorzuheben.

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

Nase mit intensiven und faszinierenden, präzisen und sortenreinen Aromen. Noten von Kirschen, reifen Himbeeren und Johannisbeeren harmonieren mit Nuancen von Rosolio und Walderdbeeren. Am Gaumen zähflüssig, dicht, lebendig und explosiv. Die roten Früchte, Sauerkirschen und schwarzen Kirschen kehren unkompliziert und aufrichtig zum Gaumen zurück und füllen ihn mit leuchtenden Farben. Das gut vorhandene Tannin breitet sich auf den Lippen aus und erinnert so an den echten und zähen Sangiovese aus der Toskana. Der Abgang ist der Höhepunkt der Begegnung zwischen Frische und Süße, eine Kombination, die nur Terrakotta-Wein bieten kann.



VINIFIZIERUNG

TRAUBEN

100% Sangiovese aus unseren besten Weinbergen.

WEINLESE

Die Trauben wurden zwischen dem 16. September und dem 7. Oktober gelesen.

VINIFIZIERUNG

Da-Di wird in 11 in der Toskana hergestellten Amphoren aus Ton vinifiziert - 6 wurden von Artenova in Impruneta und 5 vom San Rocco Labor in Torrita di Siena aus Ton von Monte Amiata hergestellt.

Dieser Wein besteht zu einem Drittel aus ganzen Trauben und zu zwei Dritteln aus ganzen Beeren. Die Fermentation erfolgt mit einheimischer Hefe, gefolgt von täglichem Walken des Tresters. Die Mazeration dauerte 1 Monat.

ALTERUNG

Da-Di wird nach drei Monaten verschnitten und anschließend für weitere zwei Monate in der Amphore gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 12.720 Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

2019: 92 pkt Suckling

2018: 91 pkt Suckling | 91 pkt Wine Advocate | 91 pkt Wines Critic

