

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2017

Desiderio war ein Bulle, der vor mehr als einhundert Jahren auf der Capezzine-Farm von Avignonesi lebte. Dieses majestätische Tier, der zu dieser Zeit größte Bulle in der Toskana, war maßgeblich an der Definition der für die Bistecca Fiorentina typischen Rinderrasse von Chianina beteiligt. Es war eine natürliche Entscheidung, diesen Merlot dem geliebten Bullen als Zeugnis der Herkunft der Weine zu widmen. Dies ist Merlot aus der Toskana von seiner besten Seite.

JAHRGANG 2017

Der Jahrgang 2017 war von extremen klimatischen Ereignissen geprägt, insbesondere von Frühlingsfrost und einer lang anhaltenden Dürre während der gesamten Vegetationsperiode, die unsere Weinberge belastet haben. Die Pflanzen haben unter vegetativen Unterbrechungen gelitten, die es schwierig gemacht haben, das Fruchtfleisch, die Schalen und die Samen zu entwickeln, die konzentrierter wurden. Durch kurze und delikate Extraktionen haben wir es geschafft, die Eleganz und Trinkbarkeit zu privilegieren, die unsere Weine auszeichnen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Explosive olfaktorische Wirkung. Das breite aromatische Bouquet reicht von Kirsch- und Pflaumenmarmelade bis zu Noten von schwarzem Tee, Rhabarber und Graphit mit kleinen letzten Noten von fermentiertem Tabak. Der Eingang ist ungestüm. Der Gaumen wird von der imposanten und typischen Struktur des einhüllenden und warmen toskanischen Merlot geprägt. Geschmackvoll in Symbiose mit den Geruchsnoten begleitet das dichte und lineare Tannin Noten von Kokosnuss und schwarzem Pfeffer in der Retrolfaktion.

WEINBERG

TRAUBEN
100% Merlot

BODENART

Sedimente aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) mit einem starken fluvialen Tonursprung in Cortona und mäßig tiefen, schluffigen Lehm Böden aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren) in Montepulciano.

WEINBERG DETAILS

Greppo: 2001 gepflanzt; 282 Meter ü.d.M.; Nordwest- und Südostausrichtung; Spornkordon erzogen; 5.200 Reben / Hektar.

La Selva: im Jahr 2000 gepflanzt; 300 Meter ü.d.M.; Südostausrichtung; Gobelet erzogen; 7.158 Reben / Hektar.

Le Badelle: 2000 gepflanzt; 375 Meter ü.d.M.; Ost-Südostausrichtung; Spornkordon erzogen; 5.882 Reben / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Der Merlot wurde zwischen dem 21. August und dem 6. September gelesen.

VINIFIZIERUNG

Von zwei bis drei Wochen alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur mit Einmischung in Edelstahl tanks. Es wurden nur natürliche Hefen verwendet. Die malolaktische Gärung erfolgte in Eiche.

ALTERUNG

20 Monate in 225 Liter Eichenfässern (15% neu).

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14% - 33.902 Flaschen

AUSZEICHNUNGEN

2017: 92 pkt Suckling

2016: 93 pkt Suckling | 92 pkt Veronelli

2015: 94 pkt Suckling | 93 pkt Veronelli | 92 pkt Wine Enthusiast | 92 pkt Decanter
91 pkt Vinous | Platinum Medal Wine Hunter Awards

