

AVIGNONESI

DESIDERIO MERLOT TOSCANA I.G.T. 2017

Desiderio era un toro che viveva sulla fattoria Le Capezzine di Avignonesi più di cento anni fa. Il più grande toro in Toscana a quel tempo, questo maestoso animale contribuì a definire la razza bovina Chianina, specifica della Bistecca Fiorentina. È stata una scelta naturale dedicare questo Merlot all'amato toro come testimonianza dell'origine dei vini. Questo è Merlot dalla Toscana al suo meglio.

ANNATA 2017

L'annata 2017 si è caratterizzata da eventi climatici estremi, un evento gelivo primaverile e una siccità prolungata per tutto il periodo vegetativo. La mancanza di acqua ha messo a dura prova le nostre vigne che hanno subito dei blocchi vegetativi che hanno reso difficile lo sviluppo della polpa, delle bucce e dei vinaccioli. Si è assistito ad una concentrazione di tutti i componenti dell'uva e quindi al fine di privilegiare l'eleganza e la bevibilità che contraddistinguono i nostri vini abbiamo fatto estrazioni un po' più corte e delicate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Impatto olfattivo esplosivo. L'ampio bouquet aromatico spazia dalla confettura di ciliegie e prugne a note di the nero, rabarbaro, e grafite, con piccole note finali di tabacco fermentato. L'ingresso è prorompente. Il palato è investito dall'imponente e tipica struttura del Merlot toscano avvolgente e calorosa. Gustativamente in simbiosi con le note olfattive, il tannino fitto e lineare accompagna sfumature di cocco e pepe nero in retrofazione.

VIGNETI

VITIGNI
100% Merlot

SUOLO

Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120.000 anni fa) a Cortona. Moderatamente profondo, argilloso e limoso, di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a Montepulciano.

DESCRIZIONE VIGNETI

Greppo: piantata nel 2001; 282 metri s.l.m.; esposizione a nordovest e sudest; cordone speronato; 5.200 viti per ettaro.

La Selva: piantata nel 2000; 300 metri s.l.m.; esposizione a sudest; alberello; 7.158 viti per ettaro.

Le Badelle: piantata nel 2000; 375 metri s.l.m.; esposizione a est, sudest; cordone speronato; 5.882 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Il merlot è stato raccolto tra il 21 agosto e il 6 settembre.

VINIFICAZIONE

Tra le due e le tre settimane di fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica si è svolta in legno.

INVECCHIAMENTO

20 mesi in botti di rovere da 225 litri (15% nuove).

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14% - 33.902 bottiglie.

PUNTEGGI

2017: 92 pt Suckling

2016: 93 pt Suckling | 92 pt Veronelli

2015: 94 pt Suckling | 93 pt Veronelli | 92 pt Wine Enthusiast | 92 pt Decanter

91 pt Vinous | Platinum Medal Wine Hunter Awards

