

AVIGNONESI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. POGGETTO DI SOPRA ALLIANCE VINUM 2016

Die Allianz ist eine Gruppe von sechs Nobile-Herstellern - Salcheto, Poliziano, La Braccasca, Dei, Boscarelli und Avignonesi - die alle das Engagement für die Wiederentdeckung von Nobile teilen. Die sechs Winzer haben ihre jeweiligen Arbeiten koordiniert und eigens für dieses Projekt jeweils ein Cru 100% Sangiovese Nobile gefertigt. Der Poggetto di Sopra bringt die Eigenschaften seiner Umgebung zur Geltung und erinnert an den Lehmboden, auf dem er liegt.

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

Das aromatische Bouquet beginnt mit einem Hauch von getrockneten Veilchen, Pflaumen und Kirschen, begleitet von Noten von Unterholz, Humus und Heilkräutern wie Salbei, Lavendel und Thymian. Im Mund ist der süße Einstieg eine authentische Liebkosung, bei der weiche und seidige Tannine elegant umherziehen und hartnäckig bleiben. Der Körper ist warm und ätherisch, Kastanienhonig und Sauerkirsche ergänzen die Nuancen von Holznoten wie Kokosnuss und Süßholzwurzel.

WEINBERG

TRAUBEN

100% Sangiovese.

BODENART

Der Poggetti di Sopra-Weinberg besteht aus Meeressedimenten des Pliozäns (vor 3-5 Millionen Jahren). Der Boden ist alkalisch und von einer tiefen, blauen Natriumton Ader durchzogen. Er ist reich an Schluff und Kalkstein, aber mit wenigen oder keinen Steinen im Untergrund.

WEINBERG DETAILS

Auswahl der besten Sangiovese-Trauben, die auf unserem historischen Weingut Poggetto di Sopra auf 300 Metern ü.d.M. gepflanzt wurden. Im Jahr 2016 stammen die Trauben hauptsächlich aus dem 38 Jahre alten Weinberg Caprile und sind in Guyot mit einer Dichte von 2.564 Reben / Hektar ausgebildet.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Trauben wurden zwischen dem 15. September und dem 4. Oktober von Hand geerntet.

VINIFIZIERUNG

Die Fermentation war spontan. Die Alkoholische Gärung von ganzen Trauben und die Einmischung dauerten circa einen Monat.

ALTERUNG

24 Monate in großen Eichenfässern, davon 75% in kleinen Fässern und 25% in großen Fässern.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 3.500 Flaschen

AUSZEICHNUNGEN

2016: 95 pkt James Suckling | 95 pkt Wine without walls | 94+ pkt Wine Advocate
94 pkt Wine Enthusiast

2015: 94 pkt Wine Advocate | 94 pkt James Suckling | 93 pkt Wine Enthusiast
91 pkt Vinous | 91 pkt Veronelli

