

AVIGNONESI

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO D.O.C. 2005

Der im wahrsten Sinne des Wortes heilige Wein Vin Santo ist ein süßer Wein, der tief in der toskanischen Tradition verwurzelt ist. Die ersten Zeugnisse stammen aus der Renaissance, als auch die Familie Avignonesi zum ersten Mal in Erscheinung trat. Bis heute werden unser Vin Santo und Occhio di Pernice mit der seit Generationen vererbten Madre (Hefe) hergestellt, die diesen ätherischen Geschmack verleiht. Dieser süße Wein ist das Ergebnis eines außergewöhnlich langen Alterungsprozesses, bei dem über die Hälfte dieser kostbaren Flüssigkeit verdunstet. Es wurde berechnet, dass Sie mit der gleichen Menge an Trauben, die für die Herstellung einer unserer 375 ml Flaschen verwendet werden, 24 750-ml-Flaschen Wein produzieren können.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Vin Santo zeichnet sich durch intensive Aromen von Karamell und Walnusschale aus, die durch einen Hauch von Honigtau, Honig, Muskatnuss und Minze gemildert werden. Der Nachgeschmack erinnert an kandierte Orangen und Butterkekse. Am Gaumen offenbart dieser süße Wein unendliche Geschmacksempfindungen, eine Symphonie aus Noten von getrockneten Feigen, Mandeln, Orangenmarmelade und Rosmarin. Eine perfekte Balance zwischen Süße und Säure führt zu einem langen und sinnlichen Abgang.

WEINBERG

TRAUBEN

Malvasia und Trebbiano.

BODENART

Der Boden ist eine Sedimentation aus dem Pleistozän (von vor 3 Millionen - 120.000 Jahren) mit sandigem Ton und mäßigen Mengen an Kalk.

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind 10 Jahre alt. Die Rebstöcke befinden sich in einer Höhe von 300 Metern ü.d.M und haben die Erziehungsform Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 5.051 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Trauben wurden von Hand aus den besten Weinbergparzellen gelesen und in kleine, mit Weinblättern ausgelegte Behälter gelegt.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden einige Monate auf Strohmatte im Appassitoio (Trockenraum) ausgebreitet. Anschließend werden sie sanft gepresst und der Most wird für eine langsame, natürliche Fermentation mit Hilfe einer einheimischen Hefe, die als „Madre“ bekannt ist, in „Caratelli“ (50-Liter-Eichenfässer) gegeben.

ALTERUNG

10 Jahre in „caratelli“.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

12,5% - 375 ml Flaschen: 2.333; 100 ml Flaschen: 1.800; 750 ml Flaschen: 60.

AWARDS

- 2002: 97 pkt Wine Advocate | 95 pkt Wine Spectator | 4 Stars Vini Buoni d'Italia
95 pkt Wine Enthusiast
- 2001: 97 pkt Wine Advocate | 96 pkt Veronelli | 95 pkt Wine Spectator
92 pkt Vinous
- 2000: 97 pkt Wine Advocate | 94 pkt Wine Spectator | 3 Stars Veronelli

