

AVIGNONESI

IN GRANDI ANNATE SANGIOVESE TOSCANA I.G.T. 2016

Der In Grandi Annate wird ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert. Die Philosophie hinter diesem Wein besteht darin, die besten Eigenschaften des toskanischen Sangiovese hervorzuheben, der sich durch seinen Charakter, seine Struktur und sein Alterungspotential auszeichnet.

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

Grandi Annate 2016 erstaunt durch seine Frische und umhüllenden Noten von Walderdbeeren und Lakritz. Am Gaumen ist er reich und luxuriös, mit einem cremigen Vanille-Nachgeschmack. Als echter Botschafter seines Lebensraums bringt er Ausgewogenheit und Eleganz zu einem leicht sauren Beginn.

WEINBERG

TRAUBEN
100% Sangiovese

BODENART

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

WEINBERG DETAILS

30% *Le Badelle*: 2000 gepflanzt; 340 Meter ü.d.M.; Nordostausrichtung; Spornkordon erzogen; 5.880 Rebstöcke / Hektar.

30% *Oceano*: 2001 gepflanzt; 280 Meter ü.d.M.; Ostwestausrichtung; Gobelet erzogen; 5.128 Rebstöcke / Hektar.

30% *Banditella*: gepflanzt im Jahr 2002; 310 Meter ü.d.M.; nördliche Ausrichtung; Spornkordon erzogen; 4.464 Rebstöcke / Hektar.

10% *El Grasso*: 2004 gepflanzt; 310 Meter ü.d.M.; Südwestausrichtung; Spornkordon erzogen; 4.440 Rebstöcke / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Trauben wurden vom 28. bis 29. September gepflückt.

VINIFIZIERUNG

Der Most aus jedem Weinberg wurde separat vinifiziert und die Gärung erfolgte mit Hilfe von natürlicher Hefe. Die alkoholische Gärung und Einmischung dauerte je nach Partie bis zu 40 Tagen.

ALTERUNG

18 Monate davon 85% in großen Eichenfässern (Botti) und 15% in Eichenfässern (500 ltr). 50% der Fässer waren neu und 50% waren in Zweitbelegung. Der Wein wurde im Dezember 2018 in Flaschen abgefüllt.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 12.659 Flaschen.

AUSZEICHNUNG

2016: 95 pkt Vinous | 94 pkt James Suckling | 90 pkt Veronelli

WWW.AVIGNONESI.IT

