

AVIGNONESI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2017

Dieser Wein wird aus Sangiovese-Trauben hergestellt, die die ausgewogenen und harmonischen Eigenschaften seines Lebensraums unterstreichen. Der Wein zeigt einen schlanken, mittleren Körper, nahtlose Tannine und ein unverwechselbares Geschmacksprofil. Er ist großartig wenn er sofort getrunken wird und zeigt ein beeindruckendes Alterungspotential.

JAHRGANG 2017

Der Jahrgang 2017 ist geprägt von extremen klimatischen Ereignissen, insbesondere von Frühjahrsfrost und anhaltender Trockenheit während der Vegetationsperiode, die unsere Reben stark belastet haben. Die Pflanzen durchlebten vegetative Blockaden, die die Entwicklung von Fruchtfleisch, Schalen und Kernen erschwerten, die konzentrierter wurden. Durch kurze und delikate Extraktionen konnten wir die Eleganz und Trinkbarkeit hervorheben, die unsere Weine auszeichnen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Im Glas hat er intensive granatrote Reflexe. In der Nase Aromen von roten Beeren, Kirsche und Granatapfel und der unverwechselbare Veilchenduft des guten Sangiovese. Im Hintergrund ein Hauch von Vanille und mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist er gut ausbalanciert und reife Kirsche und Pflaume kehren zurück, unterstützt von einer dichten Tannintextur. Der Körper ist warm, ätherisch und umhüllend mit einem langen und persistenten Abgang.

WEINBERG

TRAUBEN

100% Sangiovese.

BODENART

Kalkhaltige Meeressedimente mit unterschiedlichen Mengen an Ton und Sand aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) in Le Capezzine, Lodola und Matracchio und aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren) in I Poggetti, Le Badelle, Banditella und El Grasso.

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind zwischen 12 und 38 Jahren alt. Die Reben befinden sich in einer Höhe von 270 bis 375 Metern ü.d.M und haben die Erziehungsformen Gobelet, Guyot und Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 2.564 bis 7.158 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Trauben wurden vom 10. September bis zum 1. Oktober geerntet.

VINIFIZIERUNG

Die alkoholische Gärung erfolgt durch ausgewählte Hefen aus unserem *Pied de Cuve*. *Pied de cuve* ist das Verfahren, bei dem ein Bottich mit Trauben im Voraus geerntet und zur Herstellung einer natürlichen Hefe verwendet wird, die für eine Rebsorte und / oder einen Weinberg spezifisch ist. Diese wird zur Grundhefe für die Gärung aller anderen Trauben, die später geerntet werden. Mit diesem Verfahren stärken wir die Verbindung zwischen Mensch, Weinberg und Wein, die so repräsentativ für unseren Lebensraum ist.

ALTERUNG

18 Monate in großen Eichenfässern und Barriques (500 L und 225 L).

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 161.866 Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

2017: 93 pkt Suckling

2016: 93 pkt Suckling | 93 pkt Wine Enthusiast | Slow Wine

