

# AVIGNONESI

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

Questo vino è prodotto con uve Sangiovese evidenziando i tratti equilibrati e armoniosi del suo habitat. Il vino mostra un corpo medio lucido, tannini senza cuciture e un profilo di degustazione distintivo. Ottimo da bere subito, rivela un impressionante potenziale di invecchiamento.

### ANNATA 2017

L'annata 2017 è caratterizzata da eventi climatici estremi, in particolare da una gelata primaverile e siccità prolungata per tutto il periodo vegetativo che ha messo a dura prova le nostre vigne. Le piante hanno subito dei blocchi vegetativi che hanno reso difficile lo sviluppo della polpa, delle bucce e dei vinaccioli che sono risultati più concentrati. Tramite estrazioni brevi e delicate siamo riusciti a privilegiare l'eleganza e la bevibilità che contraddistinguono i nostri vini.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere presenta riflessi rosso granato intensi. Al naso aromi di frutti a bacca rossa, ciliegia e melograno e l'inconfondibile profumo di viola del buon Sangiovese. Di sottofondo un tocco di vaniglia ed erbe mediterranee. Al palato è ben equilibrato e ritornano la ciliegia matura e la prugna, sostenute da una fitta trama tannica. Il corpo è caldo, etereo ed avvolgente e la beva si abbandona ad una lunga persistenza.

### VIGNETI

VITIGNI

100% Sangiovese.

### SUOLO

Suoli sedimentari di origine marina, calcarei con quantità variabili di argille e sabbie di era pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Le Capezzine, Lodola e Matracchio. Di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a I Poggetti, Le Badelle, Banditella e El Grasso.

### DESCRIZIONE VIGNETI

Le piante hanno un'età tra i 12 e i 38 anni. Gli impianti sono ad alberello, guyot e cordone speronato ad un'altitudine tra 270 e 375 metri s.l.m. e crescono con una densità che va da 2.564 a 7.158 viti / ettaro.

### VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra il 10 settembre ed il 1 ottobre.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica è condotta dai lieviti selezionati dal nostro *pied de cuve*. *Pied de cuve* è il processo secondo il quale una vasca di uve viene raccolta anticipatamente e utilizzata per preparare un lievito naturale, specifico per un vitigno e/o vigneto. Questo diventerà il lievito di base per la fermentazione di tutte le altre uve, che verranno raccolte dopo. Con questo processo valorizziamo il legame fra l'uomo, la vigna ed il vino che sarà così rappresentativo del nostro habitat.

### INVECCHIAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e barriques (500 L e 225 L).

### ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 161.866 bottiglie

### PUNTEGGI

2017: 93 pt Suckling | 93 pt Wine Enthusiast | 91 pt Vinous

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

