

# AVIGNONESI

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

Uno spesso strato di argilla sormontato da un sottile strato calcareo caratterizza il mondo sotterraneo del Nobile. L'argilla agisce come una riserva d'acqua rilasciando la giusta quantità ai vigneti. Questo ambiente magico è il luogo dove prende vita la tavolozza di degustazione del Sangiovese. In base alla geolocalizzazione dei lotti, le uve assumono una sfumatura propria. I nostri Single Vineyards rappresentano la gamma di degustazione del Sangiovese con cui è realizzato il nostro Nobile. Tutti vinificati nello stesso modo, sono veramente diversi ma possono unirsi armonicamente.

### 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

La Banditella, fresca, longilinea e verticale, è una brezza nuova e corroborante: vivace e vibrante, al naso rivela aromi di piccoli frutti rossi, ribes nero e lamponi, intrecciati a profumi di the verde, linfa e fiori di agrumi. In bocca, la Banditella è brillante, ritornano i frutti accompagnati da una buona vena acida che ne sostiene la lunghezza. Tannino vivo con finale sapido.

### VIGNETI

#### VITIGNI

100% Sangiovese

#### SUOLO

Il suolo pliocenico (3-5 milioni di anni fa) di origine marina, caratterizzato da una trama di argilla e sabbia e da una presenza variabile di calcare in forma di aggregati di calcio, presenta una buona quantità di rocce fluviali.

#### DESCRIZIONE VIGNETI

Il vigneto è stato piantato nel 2002. Gli impianti sono a cordone speronato ad un'altitudine di 300-320 metri s.l.m. e crescono con una densità di 4.464 viti/ettaro, orientati a nord.

### VINIFICAZIONE

#### VENDEMMIA

La raccolta delle uve è avvenuta il 15 settembre.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in tini d'acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La macerazione ad acino intero è durata circa 20 gg.

#### INVECCHIAMENTO

20 mesi grandi botti di rovere di Slavonia.

#### ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14% - 3.500 bottiglie e 250 magnum

### PUNTEGGI

2017: 92 pt James Suckling

2016: 94 pt James Suckling | 94 pt Wines Critic | 93 pt Wine Spectator

92 pt Decanter

