

AVIGNONESI

DESIDERIO TOSCANA I.G.T. MERLOT 2018

Desiderio era un toro che viveva sulla fattoria Le Capezzine di Avignonesi più di cento anni fa. Il più grande toro in Toscana a quel tempo, questo maestoso animale contribuì a definire la razza bovina Chianina, specifica della Bistecca Fiorentina. È stata una scelta naturale dedicare questo Merlot all'amato toro come testimonianza dell'origine dei vini. Questo è Merlot dalla Toscana al suo meglio.

ANNATA 2018

Questa grande annata si riflette in grappoli abbondanti e sani che hanno riempito i nostri vigneti biologici. Una calda primavera ha dato il via a quella che si è rivelata un'annata emozionante. Le uve hanno beneficiato di un'estate mite con rovesci occasionali, permettendo loro di raggiungere una perfetta maturazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Impatto olfattivo esplosivo. L'ampio bouquet aromatico spazia dalla confettura di ciliegie e prugne a note di the nero, rabarbaro, e grafite, e tocchi finali di cardamomo in retrofazione. L'ingesso è prorompente. Al palato è avvolgente e profondo, accompagnato da un tannino setoso e lineare tipico della struttura del Merlot toscano. Gustativamente succoso ed in simbiosi con le note olfattive, regala note di cocco e pepe nero in retrofazione.

VIGNETI

VITIGNI
100% Merlot

SUOLO

Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Cortona. Moderatamente profondo, argilloso e limoso, di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a Montepulciano.

DESCRIZIONE VIGNETI

Greppo: piantata nel 2001; 282 metri s.l.m.; esposizione a nordovest e sudest; cordone speronato; 5.200 viti per ettaro.

La Selva: piantata nel 2000; 300 metri s.l.m.; esposizione a sudest; alberello; 7.158 viti per ettaro.

Le Badelle: piantata nel 2000; 375 metri s.l.m.; esposizione a est, sudest; cordone speronato; 5.882 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Il merlot è stato raccolto tra la fine di agosto e la prima metà di settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tramite lieviti indigeni in tini di acciaio inox a temperatura controllata per 25-30 giorni, con rimontaggio follature giornalieri.

INVECCHIAMENTO

20 mesi in barrique di legno di rovere (225 lt)

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14% - 36.578 bottiglie

PUNTEGGI

2018: 94 pt James Suckling | 92 pt Vinous | 91 pt Decanter

2017: 92 pt James Suckling

2016: 93 pt James Suckling | 92 pt Veronelli

