LICATA

FICHE DE VIN

Nom	50 & 50
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	50% merlot, 50% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Ce domaine porte le nom de ses fondateurs, la famille Avignonesi. Au fil des années, il s'est fait une place parmi les plus grands noms de Toscane par sa recherche constante de l'expression la plus authentique de son terroir : Montepulciano. Jusqu'en 2009, le domaine a été dirigé par la famille Falvo. Avignonesi est ensuite racheté par Virginie Saverys, dont la famille possède la Compagnie Maritime Belge à Anvers. Née à Gand, Virginie est titulaire d'une licence en droit et n'en est pas à ses débuts dans l'univers des vins. Elle investit une première fois dans le domaine Avignonesi en 2007, pour en faire ensuite l'achat définitif. Depuis, elle y a notamment introduit des méthodes de viticulture biodynamiques pour produire plus de vins authentiques au caractère bien affirmé. Ces dernières années, elle a également enrichi le domaine de différents nouveaux vignobles, pour arriver à un total de 200 ha en 2014. La DOCG Vino Nobile di Montepulciano, depuis 2010 un 100 % sangiovese, est la carte de visite d'Avignonesi. Mais le domaine produit aussi toute une série d'autres vins à base de cépages internationaux. Les plus connus sont l''Il Marzocco' blanc et le merlot 'Desiderio'. D'autres bons produits sont le Vin Santo blanc et le Vin Santo 'Occhio di Pernice' rouge à base de sangiovese, vinifiés avec des raisins séchés. Ces vins doux sont élevés dix ans en petits fûts pour arriver à une complexité incomparable. Le 50&50 a une couleur intense rouge cerise et un nez fin de fruits rouges, de baies de sureau et de vanille. La bouche est pleine et élégante, avec des tannins doux bien en équilibre. La longue finale fait ressortir des amandes et des noix.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Merlot : vignobles Avignonesi à La Selva. Sangiovese : vignobles Capanelleà Gaiole in Chianti.
Rendement	30 hl/ha
Vendange	Septembre pour le Merlot, octobre pour le Sangiovese
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox. Le Merlot passe 12 mois en barriques françaises neuves et est ensuite assemblé au Sangiovese. Le vin passe de nouveau 24 mois en barriques neuves.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en barriques neuves (vin assemblé)
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	7000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93 Antonio Galloni: 90