LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Desiderio
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Avignonesi
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité subtile
Appellation	DOP Cortona
Cépages	100% merlot
Alcohol percentage	15,00% 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 Desiderio a une couleur rouge rubis et des arômes mûrs de fruits des bois rouges et noirs, de terre et de liqueur. La bouche est pleine avec beaucoup de tannins nobles. Longue fin de bouche avec beaucoup de fruit mûr en finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Selva à Cortona
Rendement	-
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Merlot en septembre et Cabernet sauvignon début octobre
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox suivie par une maturation de +/- 18 mois en barriques françaises neuves. 6 mois de bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois de barriques françaises neuves.
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	30.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 94 Antonio Galloni: 91