LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grifi
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
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% cabernet sauvignon, 50% sangiovese
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 Grifi a une couleur rouge rubi et des arômes de fruits rouges mûrs, de cerises, de romarin, de thym et de sous-bois. Intrigant et séduisant, ce vin puissant présente une belle structure tannique, bien que soyeuse, et une bouche longue et savoureuse.
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 +/- 16 mois en barriques françaises neuves pour le cabernet et de 2ème et 3ème passage pour le sangiovese. 6 mois de bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	16 mois de barriques françaises neuves pour le cabernet et de 2ème et 3ème passage pour le sangiovese.
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	30.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 93 James Suckling: 92