LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Marzocco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Avignonesi
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	IGP Toscana
Cépages	90% chardonnay, 10% grechetto bianco
Alcohol percentage	14,00% 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 Marzocco a une couleur dorée. Le nez est intense sur des arômes de beurre, de fleurs et de vanille. L'attaque est pleine et puissante, avec une agréable fraîcheur. La finale est longue.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages doux
Origine	Montepulciano, La Selva
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin août, début septembre
Vinification	Fermentation et maturation en barriques françaises pendant 5 mois. 6 mois de bouteille avant la commercialisation.
Elevage	6 mois de barriques françaises
Analytique	Alc: 14 % vol
Production	8000 bouteilles 0,75