LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | In Grandi Annate |
| **Millésime** | 2015 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2030 |
| **Producteur** | Avignonesi |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Toscana |
| **Cépages** | 100% sangiovese |
| **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,<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Le In Grandi Annate a une couleur rouge grenat. Ce vin a un nez typique : friandises rouges, fraises et cerises. Approche juteuse et bouche pleine et moderne. Des impressions épicées également. Style moderne. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier |
| **Origine** | Montepulciano, Le Capezzine et I Poggetti |
| **Rendement** | - |
| **Viticulture** | Bio dynamique & Biologique |
| **Vendange** | Début octobre |
| **Vinification** | Fermentation et macération en cuves inox. Maturation de 30 mois en barriques françaises neuves. 24 mois de bouteille avant la commercialisation. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 30 mois en barriques françaises neuves. |
| **Analytique** | Alc: 14% vol |
| **Production** | 13.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | Antonio Galloni: 92 |