LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile di Montepulciano El Grasso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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 Vino Nobile di Montepulciano El Grasso a une couleur rouge grenat et un nez très typé méditerranéen : cerise, fruit rouge accompagné de notes herbacées. La bouche est bien structurée et se termine par une longue et douce finale.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Montepulciano - vignoble El Grasso de 1,8 ha planté en 2004 - 300m d'altitude - sous-sol d'origine marine datant du Pliocène riche en argile et limon - sol riche en calcaire, peu de présence de matière organique - orientation sud-ouest.
Rendement	4.464 plants/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	28 septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox avec levures indogènes. 30 jours de macération pelliculaires. Maturation pendant 22 mois en grands foudres slovènes.
Elevage	22 mois en grands foudres slovènes.
Analytique	Alc. 13,5 % vol.
Production	3.498 bouteilles