LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile di Montepulciano Grandi Annate
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
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, 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 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, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montepulciano, Le Capezzine et I Poggetti
Rendement	-
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox. Maturation de 18 mois en fûts, suivi de 24 mois de bouteille avant la commercialisation.
Elevage	18 mois en fûts
Analytique	Alc: 14% vol
Production	13.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 94 Antonio Galloni: 91 James Suckling, JamesSuckling.com: 90