LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile di Montepulciano 'Limited Edition'
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé
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 'Edizione Licata' est le résultat des jeunes vignes du domaine. Ce qui résulte en un vin avec une couleur rouge grenat et un élégant bouquet avec beaucoup de fruit et de fraîcheur. Bouche pleine et agréable avec des tanins très souples. Il se boit plus jeune que son grand frère et reste 'en forme' pour une dizaine d'années.
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, jeunes vignes des vignobles Le Capezzine et I Poggetti
Rendement	-
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox. Maturation pendant 18 mois en grands foudres slovènes pour moitié et pour l'autre moitité en barrique de 3ème et 4ème passage. 6 mois de bouteille avant la commercialisation
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois partiellement en barriques de second passage et en grands foudres slovènes
Analytique	Alc. 14 % vol.
Production	30.000 bouteilles 0,75