LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile di Montepulciano
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Avignonesi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% 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 a une couleur rouge grenat et un élégant bouquet de petits fruits rouges et de fraises, avec une pointe de vanille. Bouche souple et pleine avec des tanins bien intégrés. Structure et finale souples.
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, volaille sauvage (canard…)
Origine	Montepulciano, vignobles Le Capezzine et I Poggetti
Rendement	-
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox. Maturation pendant 12 mois en barriques et 6 mois en grands fûts pour un total de 18 mois. 6 mois de bouteille avant la commercialisation
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques, 6 mois en grands fûts et puis 6 mois en bouteille
Analytique	Alc. 13,5 % vol.
Production	250.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 92 JamesSuckling.com: 90