LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile La Banditella
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Avignonesi
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 'La Banditella a une couleur rouge grenat et un nez élégant et puissant sur des fruits rouges et des épices. La bouche est caractérisée par une grande structure et une belle acidité qui promettent au vin une belle et longue vie.
Servir sur	volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Vignble La Banditella - 300m à 320m d'altitude - exposition nord - sol d'argile et de sable
Rendement	4.464 pieds/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox avec levures indogènes. 30 jours de macération pelliculaires. Maturation pendant 22 mois en grands foudres slovènes.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	22 mois en grands foudres slovènes.
Analytique	Alc. 13,50%
Production	3.666 bouteilles