LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile Oceano
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 Oceano a une couleur rouge grenat et des arômes très floraux de fleurs de cerisier et de chèvrefeuille, soulignant le caractère cerise-fruit. La bouche est corsée et les tanins bien intégrés avec le fruit. Notes de chocolat au lait en finale. très beau potentiel.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Vignble Oceano planté en 2002 - 290m d'altitude - exposition nord-ouest - sol d'argile compact
Rendement	5.128 pieds/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	mi-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	3.379 bouteilles