LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Occhio di Pernice |
| **Jaartal** | 2001 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2051 |
| **Producent** | Avignonesi |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, zoet |
| **Appellatie** | DOP Vin Santo di Montepulciano |
| **Alcohol percentage** | 15,00% vol |
| **Omschrijving** | Dit wijndomein is vernoemd naar de oorspronkelijke oprichters ervan, de familie Avignonesi. Zij groeiden uit tot een van de grote namen in Toscane door hun constante zoektocht naar de echte uitdrukking van hun 'terroir': Montepulciano. Tot 2009 stond de familie Falvo aan het roer. Toen werd Avignonesi overgekocht door Virginie Saverys, wiens familie bekend is als eigenaar van de Antwerpse rederij Compagnie Maritime Belge.<br><br>Virginie zelf is geboren in Gent, is licentiaat rechten en al langer bekend in de wijnwereld. Zij deed in 2007 al haar eerste investeringen in Avignonesi om het uiteindelijk volledig te verwerven. Sindsdien heeft ze onder andere biodynamische wijnbouwmethodes geïntroduceerd om zo meer verschillende doch authentieke wijnen te kunnen produceren met een uitgesproken karakter. De laatste jaren zijn verschillende nieuwe wijngaarden aan het domein toegevoegd, waardoor het anno 2014 maar liefst 200 hectare telt.<br><br>Het visitekaartje van Avignonesi is de DOCG Vino Nobile di Montepulciano, een 100% sangiovese sinds 2010, een bewuste keuze van het domein. Daarnaast produceren ze ook een reeks wijnen op basis van internationale druivenrassen. De bekendste zijn de chardonnay ‘Il Marzocco’ en de merlot ‘Desiderio’. Het neusje van de zalm zijn de witte Vin Santo en de rode Vin Santo ‘Occhio di Pernice’ op basis van sangiovese, gemaakt uit ingedroogde druiven. Deze zoete wijnen hebben maar liefst tien jaar op kleine vaatjes gerijpt, om zo een ongekende complexiteit te geven.<br><br>De Occhio di Pernice heeft donkerbruine kleur en zeer complexe aroma's van gedroogde vruchten, rozijnen, espresso, gedroogde kruiden, mineralen en geroosterde hazelnoten. Stroperige structuur met dezelfde smaakindrukken en een ongelooflijke complexiteit. |
| **Serveren bij** | wijn om van te genieten na de maaltijd |
| **Opvoeding** | 10 jaren in caratelli |
| **Analytisch** | Alc.: 15 % vol. |
| **Productie** | 1400 flessen 0,75 |