LICATA
WIJNFICHE

Naam	50 & 50
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	50% merlot, 50% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% 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. 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. 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. De 50&50 heeft een intense kersenrode kleur en een fijne neus van rood fruit, vlierbessen en vanille. De smaak is vol en elegant met zoete tannines die mooi in balans staan. In de lange afdronk kan men de smaak van amandelen en walnoten herkennen.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montepulciano en Sangiovese uit de Chianti-regio (In 1988 besloten de eigenaars van Avignonesi en Capanelle, na hun wijnen te hebben gemengd op het einde van een etentje, om samen een wijn te bottelen)
Opbrengst	30 hl/ha
Oogst	september voor de merlot, oktober voor de sangiovese
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in inox tanks gevolgd door een rijpe in Franse barriques gedurende 24 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in nieuwe Franse barriques met lichte toast
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	7000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93 Antonio Galloni: 90