LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grifi
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
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% cabernet sauvignon, 50% sangiovese
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. 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 Grifi heeft een robijnrode kleur en aroma's van rijp rood fruit, kersen, rozemarijn en tijm. Intrigerend en verleidelijk. Deze wijn heeft een krachtige structuur, tanninerijk. Zachte wijn met een lange en smaakvolle afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montepulciano-Cortona
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	merlot in september, cabernet sauvignon begin oktober
Vinificatie	fermentatie in maceratie in inox tanks gevolgd door een rijping van circa16 maanden in Franse barriques. 6 maanden flesrijping -.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	16 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	30.000 flessen 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 93 James Suckling: 92