LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Marzocco
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	90% chardonnay, 10% grechetto bianco
Alcohol percentage	14,00% 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 Marzocco is goudgeel van kleur. De neus is intens met aroma's van boter, bloemen en vanille. De aanzet is vol en krachtig met een aangename frisheid. De afdronk is lang.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Montepulciano
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind augustus, begin september
Vinificatie	Fermentatie en rijping in Franse barriques gedurende 5 maanden, 6 maanden flesrijping
Opvoeding	6 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14 % vol
Productie	8000 flessen 0,75