LICATA
WIJNFICHE

Naam	In Grandi Annate
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% sangiovese
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 In Grandi Annate heeft een granaatrode kleur. Kenmerkende neus voor deze wijn. Rood snoepgoed, aardbeien en kersen. Sappige aanzet met volle en moderne smaak. Ook kruidige impressies. Moderne stijl.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Montepulciano
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	begin oktober
Vinificatie	fermentatie en maceratie in inox tanks, nadien volgt een rijping van 24 maanden in grotere Sloveense fusten en minstens 24 maanden flesrijping.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in Sloveense fusten
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	13.000 flessen 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 92