LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Vino Nobile di Montepulciano 'Limited Edition' |
| **Jaartal** | 2013 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2021 |
| **Producent** | Avignonesi |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig |
| **Appellatie** | DOCG Vino Nobile di Montepulciano |
| **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.<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 Vino Nobile 'Edizione Licata' is een speciale botteling voor Licata Vini, met de opbrengst van de jonge wijngaarden van het domein. Dit resulteert in een granaatrode en briljante wijn met veel fruit en fraîcheur. Vol en soepel in de mond, met fluweelzachte tannines. Jong vlotter drinkbaar dan zijn grote broer, met iets minder bewaarpotentieel. Hoewel 10 jaar geen enkel probleem mag zijn. |
| **Serveren bij** | gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees |
| **Oorsprong** | Montepulciano, jonge wijngaarden van Le Capezzine en I Poggetti |
| **Opbrengst** | - |
| **Druiventeelt** | Biodynamisch & Biologisch |
| **Oogst** | begin oktober |
| **Vinificatie** | Fermentatie in inox cuves. Rijping voor 50%  in grote Sloveense tonnen gedurende 18 maanden, de andere helft in barriques van 2e passage. 6 maanden flesrijping voor release |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 18  maanden deels in grote Sloveense fusten en deels in barrique van 2e passge. |
| **Analytisch** | Alc. 14 % vol. |
| **Productie** | 30.000 flessen 0,75 |