LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vino Nobile La Banditella
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Avignonesi
Appellatie	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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 Vino Nobile di Montepulciano 'La Banditella' heeft een granaatrode kleur en een elegante en krachtige neus van rode vruchten en kruiden. De smaak wordt gekenmerkt door veel structuur en een mooie aciditeit die de wijn een lang leven beloven.
Serveren bij	gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Wijngaard La banditella - 300m à 320m hoogte - noordelijke ligging - klei- en zandbodem
Opbrengst	4.464 stokken/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind september
Vinificatie	Fermentatie in inox tanks met indogene gisten. 30 dagen prefermentaire maceratie. Rijping gedurende 22 maanden in grote Sloveense tonnen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	22 maanden in grote Sloveense tonnen.
Analytisch	Alc. 13,50%
Productie	3.666 flessen