LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vino Nobile Poggetto di Sopra
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Avignonesi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
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 Poggetto di Sopra heeft een granaatrode kleur en een elegante en complexe neus met toetsen van framboos en kruiden. Een geraffineerde mond met zijdezachte tannines en een zeer goed geïntegreerde houtsmaak. Zeer lange afdronk.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild
Oorsprong	Oude wijnstokken aangeplant in 1981 - 300m hoogte - Klei-en zandbodem
Opbrengst	2.564 stokken/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	26 september
Vinificatie	Fermentatie in inox tanks met indogene gisting. 25 dagen prefermentaire maceratie. Rijping gedurende 24 maanden in grote Sloveense tonnen
Opvoeding	24 maanden in grote Sloveense tonnen
Analytisch	Alc. 14,50%
Productie	2.932 flessen