

Avignonesi Toscana Rosso Organic 2019



Produsent

Avignonesi

Om produsenten

Avignonesi har sitt navn etter familien som grunnla vinhuset. Gjennom årelang forskning og en konstant søken etter å få frem et ekte og ærlig uttrykk for Montepulciano-terroiret, har vinhuset nå sin plass blant Toscanas mest velrenommerte produsenter. I 2009 ble Avignonesi kjøpt av Virginie Saverys. Siden overtagelsen har hun jobbet med å introdusere økologisk jordbruk i vinmarkene og tilsvarende prinsipper i produksjonen. Gjennom henne har hele vinhuset fått en ny giv og energi. De jobber nå etter en filosofi hvor de gjennom vinene ønsker å få frem det unike jordsmonnet og energien fra området. Vinene har sitt særpreg fra terroiret og årgangenes variasjon. De har klart å lage sin egen, tydelige stil samtidig som de lar de ulike årgangenes subtile variasjoner i aroma, smak og karakter komme tydelig frem. Virginie har som mål å konvertere hele eiendommen til biodynamisk drift og for hver årgang å lagre bedre viner; som smaker bedre og som er sunnere for kundene og som gjennom dette bedre for fremtidige generasjoner.

Område

Vinområdet Montepulciano ligger ca 120 km syd for Firenze helt sør-øst i Toscanas og tilhører provinsen Siena. Vinmarkene er plassert mellom 250 og 650 m.o.h. og har til dels store variasjoner med tanke på jordsmonn og klima. Vino Nobile di Montepulciano fikk DOCG status i 1980. Minimum 70 % av VNdM må bestå av Prugnolo Gentile og vinen må lagres i minimum 2 år før lansering.

Jordsmonn

Druene kommer fra fire ulike av Avignonesis vinmarker beliggende fra 255-360 m.o.h. i området Montepulciano, Toscana. Jordsmonn er sub-alkalisk til alkalisk med lag av leire, sand, silt og kalkstein. Stokkene er 10-40 år gamle og oppbinding er frittstående, guyot og cordon. Druen er dyrket biodynamisk!

Druetype

Sangiovese 95%, Merlot 5%

Produksjonsmetode

Håndhøstet, spontanfermentert med ulike teknikker som governo, noe med hele klaser, en liten andel karbonmaserasjon og klassisk vinifikasjon. Vinen har modnet i ståltanker i 6-10 mnd. Svært forsiktig filtrering og lav sulfittbruk. Økologisk og biodynamisk sertifisert!

Karakteristikk

Dyp transparent mørk rød. Flott nese av kirsebær, røde bær, blomster, urter med hint av bjørnebær og plomme. Frisk, saftig og delikat vin med stor friskhet, flott fyldighet og fin fasthet. God lengde med fruktig avslutning. En vin som passer til det meste av rødt kjøtt, gjerne grillet, svin og kylling. Topp til pastaretter, pizza og god spekeemat.

autentico

- Nær druen opplevelser

VOLUM	150,0 cl	TYPE	Rødvinn
ALKOHOL	13,5%	ÅRGANG	2019
VINMONOPOL	10971206	PRIS	kr 289,90
VECTURA	151260	VEILEDENDE PRIS	kr 239,92
EPD			

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris