

Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano



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 de 8 vinmarkene beliggende fra 275-375 m.o.h. Jordsmonn er sub-alkalisk til alkalisk med lag av leire, sand, silt og kalkstein. Stokkene er 11-37 år gamle og oppbinding er frittstående, guyot og cordon.

Druetype

Sangiovese 100%

Produksjonsmetode

Håndhøstet, spontangjæret i ståltanker med ca 3-4 uker skallkontakt. Modnet hovedsakelig i store slavonske botti og noe brukte 500 og 225 l fat i 18 md.

Karakteristikk

Vinen har en tett, rubinrød farge. Den har aromaer typisk for Sangiovese med tydelig preg av modne, røde og sorte moreller, røde bær, blomster, svarte plommer kombinert med en tydelig jordlig karakter og underliggende toner av lakrisrot og fioler. Vinen har kompleks aroma og smak med modne, strukturerte tanniner i munnen. Dekanter gjerne vinen i en times tid før servering. Prøv den som følge til stekt eller grillet kjøtt av vaktel, perlehøns, vilt eller som følge til modne oster.

autentico

- Nær druen opplevelser

VOLUM	75,0 cl	TYPE	Rødvin
ALKOHOL	14%	ÅRGANG	2016
VINMONOPOL	735101	PRIS	kr 299,90
VECTURA	141121	VEILEDENDE PRIS	kr 244,32
EPD	2647345		

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris