Produktinformation

Vino Nobile di Montepulciano 2017 DOCG - Avignonesi

Art-Nr.: V52 / GTIN: 8015479101150 / Marke: Avignonesi - Via Lodola 1 - IT-53045 Valiano

AVIGNONESI

25,90EUR / Flasche

Grundpreis: 34,53EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. Versand

Staffelpreise

Ab 6 Flaschen	24,50EUR - Sie sparen 1,40EUR, Grundpreis: 32,67EUR / 1L

Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2017
Traube: Sangiovese
Alkohol: 13,5% Vol.
Inhalt: 0,75lt.
Vino Nobile aus biologischen Trauben

J A H R G A N G 2 0 1 7
Der Jahrgang 2017 ist geprägt von extremen klimatischen Ereignissen, insbesondere von Frühjahrsfrost und anhaltender Trockenheit während der Vegetationsperiode, die unsere Reben stark belastet haben. Die Pflanzen durchlebten vegetative Blockaden, die die Entwicklung von Fruchtfleisch, Schalen und Kernen erschwerten, die konzentrierter wurden. Durch kurze und
delikate Extraktionen konnten wir die Eleganz und Trinkbarkeit hervorheben, die unsere Weine auszeichnen.

Produktinformation

V I N I F I Z I E R U N G

WEINLESE

Die Trauben wurden vom 10. September bis zum 1. Oktober geerntet.

VINIFIZIERUNG

Die alkoholische Gärung erfolgt durch ausgewählte Hefen aus unserem Pied de Cuve. Pied de cuve ist das Verfahren, bei dem ein Bottich mit Trauben im Voraus geerntet und zur Herstellung einer natürlichen Hefe verwendet wird, die für eine Rebsorte und / oder einen Weinberg spezifisch ist. Diese wird zur Grundhefe für die Gärung aller anderen Trauben, die später geerntet werden. Mit diesem Verfahren stärken wir die Verbindung zwischen Mensch, Weinberg und Wein, die so repräsentativ für unseren Lebensraum ist.

REIFUNG

18 Monate in großen Eichenfässern und Barriques (500 L und 225 L).

W E I N B E R G

TRAUBEN

100% Sangiovese.

BODENART

Kalkhaltige Meeressedimente mit unterschiedlichen Mengen an Ton und Sand aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) in Le Capezzine, Lodola und Matracchio und aus dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren) in I Poggetti, Le Badelle , Banditella und El Grasso.

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind zwischen 12 und 38 Jahren alt. Die Reben befinden sich in einer Höhe von 270 bis 375 Metern ü.dM und haben die Erziehungformen Gobelet, Guyot und Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 2.564 bis 7.158 Pflanzen / Hektar. Dieser Wein wird aus Sangiovese-Trauben hergestellt, die die ausgewogenen und harmonischen Eigenschaften seines Lebensraums unterstreichen. Der Wein zeigt einen schlanken, mittleren Körper, nahtlose Tannine und ein unverwechselbares Geschmacksprofil. Er ist großartig wenn er sofort getrunken wird und zeigt ein beeindruckendes Alterungspotential.

V E R K O S T U N G S N O T I Z E N

Im Glas hat er intensive granatrote Reflexe. In der Nase Aromen von roten Beeren, Kirsche und Granatapfel und der unverwechselbare Veilchenduft des guten Sangiovese. Im Hintergrund ein Hauch von Vanille und mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist er gut ausbalanciert und reife Kirsche und Pflaume kehren zurück, unterstützt von einer dichten Tannintextur.

Der Körper ist warm, ätherisch und umhüllend mit einem langen und persistenten Abgang.

Anbauland: Italien
Region: Toskana
Allergenhinweis: Enthält Sulfite