



Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano

Årgång 2019	Förslutning Naturkork
Art. nr 94674	Druvor Sangiovese
Pris 299 kr	Alkoholhalt 14%
Storlek 750 ml	Sortiment Systembolagets tillfälliga
Producent Avignonesi	Certifiering Ekologiskt, Vegan,
Ursprung Vino Nobile di Montepulciano, Italien	Hållbarhetscertifierat
Varukategori Röda viner	

Karaktär Ett elegant och friskt vin ursprungstypiskt vin som bjuder på smak av syrliga körsbär, röda plommon, kryddor, tobak och grillat kött. Sammenslerna tanniner i ett långt avslut.

Tillverkning De handskördade druvorna avstjälkades och krossades varsamt. De olika vingårdslägena jästes separat i rostfria ståltankar och enbart den naturligt förekommande jästen användes. Alkoholjäsning och påföljande maceration varade i som mest 30 dagar, beroende på vingårdslott.

Lagring Vinet lagrades 18 månader i en mix av stora ekliggare och barrique.

Passar till Servera lätt kylt till rätter av vilt-, lamm- eller nötkött eller till generösa grytor.

Information 1 200 flaskor lanseras i Systembolagets tillfälliga sortiment den 7 juni.

Om producenten

1974 togs den anrika 1300-talsegendomen Avignonesi över av bröderna Falvo som, i denna renässanstid för den italienska vinindustrin, gjorde välbehövliga investeringar och rustade upp både vineri och vingårdar. Det arbetet de la ner belönades med att Avignonesi etablerades som ett av de absolut viktigaste namnen för den klassiska toscanska appellationen Vino Nobile di Montepulciano.

2009 kunde belgiskan Vergine Savery ta över den nu 182 hektar stora egendomen. Hon har en bakgrund som framgångsrik advokat och hade redan från övertagandet en klar målbild för Avignosei. Hon vill göra klassiskt, terroirdrivet vin med traditionella metoder för en modern vinkonsument. För att nå detta är druvornas kvalitet essentiellt och ett av Virgines första beslut var att konvertera till biodynamiska odlingar och idag är de certifierade av Biodyvin och B-corp utöver att vara ekologiskt certifierade.

