



2019 Poggetto Di Sopra DOCG Avignonesi



| | |
|----------------|------------------|
| Produzent | Avignonesi |
| Herkunft | Toscana, Italien |
| Traubensorten | Sangiovese |
| Flaschengrösse | 75 cl |

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Granatrot schimmert der Wein im Glas. Aromen von Knubberkirschen, Heidelbeeren und roten Pflaumen, die mit Anklängen von Veilchen, Unterholz, Salbei und Thymian unterlegt sind, umschmeicheln die Nase. Doch das wahre Potenzial dieses *Vino Nobile* offenbart sich am Gaumen! Dicht, feinmaschig, mit seidigen Tanninen und einer ungeheuer präzisen und filigranen Struktur gleitet der Wein über die Zunge. Hinzu kommen dann noch der warme Charakter und die fast schon ätherische Mineralik, zu denen sich dezente Eichen-Noten und ein Hauch Süssholzwurzel gesellen, die auch das minutenlange Finish einleiten.

Vinifikation und Ausbau

Der Avignonesi Poggetto di Sopra *Vino Nobile* di Montepulciano 2016 wird zu 100 % aus Sangiovese vinifiziert. Die Trauben stammen ausschliesslich aus der Lage Poggetto di Sopra der sechs Weingüter Salcheto, Poliziano, La Braccasca, Dei, Boscarelli und Avignonesi. Nach der Handlese wurden die Trauben im Keller von Avignonesi spontan vergoren. Dabei blieben die Trauben intakt und platzten erst durch die Gärung auf, sodass sie dann eingemaischt werden konnten. Dies wiederum hatte eine langsame Fermentation zur Folge, die etwa einen Monat dauerte. Danach wurde der Wein für 24 Monate in Eichenfässern (75 % kleine Fässer, 25 % grosse Fässer) ausgebaut.

Passt zu

Lammkeule mit mediterranen Kräutern. Gefüllte und gegrillte Ochsenerztomaten sind eine köstliche Wahl – ebenso wie gereifte Käsesorten.