AVIGNONESI

Un cuore di
Sangiovese e
un terroir unico:
la firma di
Avignonesi

terroir speaks; we listen

www.avignonesi.it

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

— 2014 —

Vigneti

Vitigno:	Sangiovese
Vigneti:	le nostre 8 tenute a Montepulciano
Altitudine:	da 270 a 375 metri s.l.m.
Esposizione:	variabile, a seconda dei singoli vigneti
Suolo:	suoli argillosi, di origine pleistocenica a Le Capezzine, Lodola e Matracchio; di origine pliocenica a I Poggetti, Le Badelle, Banditella e El Grasso
Età delle vigne:	da 11 a 41 anni
Tipo di impianto:	alberello, guyot e cordone speronato
Densità impianto:	da 2.564 a 7.158 ceppi per ettaro

Vinificazione

Vendemmia:	le uve per il Vino Nobile di Montepulciano 2014 sono state raccolte tra il 18 settembre e il 10 ottobre
Vinificazione:	la fermentazione è partita spontaneamente con uso di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce è durata da 20 a 30 giorni, a seconda dei singoli lotti di vino
Invecchiamento:	18 mesi in legno
Alcol:	13,5%
Produzione totale:	254.000 bottiglie

Note organilettiche

Freschi aromi di frutta a bacca rossa con leggeri sentori floreali e un tocco balsamico. Al palato è delicatamente strutturato e rotondo, con fragranti note fruttate, tannini vellutati e un lungo retrogusto minerale.

Punteggi

2013-91/100 (WS)
2012-90/100 (WS)
2011-91/100 (WS)
2008-90/100(WA)

2013 91+/100 (WA) - Vino Slow
Three Glasses from Gambero Rosso
2010-90/100 and Top 100 Wines of 2013(WS)

Visita www.avignonesi.it per ulteriori informazioni su questo vino, incluse le mappe e descrizioni dettagliate dei nostri vigneti.

AVIGNONESI