

AVIGNONESI

DA·DI TOSCANA I.G.T. ROSSO 2018

Avignonesi si dà alla terracotta con un nuovo Rosso biologico 2018

Ad Avignonesi, la ricerca dell'eccellenza va di pari passo con la sperimentazione di processi di vinificazione 100% toscani. L'intenzione è di permettere all'habitat di prevalere sulle influenze esterne. Per questo particolare vino, Avignonesi ha messo da parte acciaio e rovere a favore dell'argilla toscana. Il nome Da-Di, termine cinese per "terra, suolo", è stato scelto per sottolineare questa particolarità.

ANNATA 2018

Questo grande anno si è riflesso in grappoli abbondanti e sani che hanno riempito i nostri vigneti biologici. Una calda primavera ha dato il via a quella che si è rivelata un'annata emozionante. Le uve hanno beneficiato di un'estate mite con rovesci occasionali, permettendo loro di raggiungere una perfetta maturazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

L'argilla conferisce a questo Sangiovese 100% un gusto vibrante di frutta rossa senza fronzoli. Da-Di è pieno della freschezza e dell'eleganza tipiche dell'anfora. Corpo medio, struttura elegante e bacche e ciliegie fanno venire l'acquolina in bocca e stuzzicano i sensi, lasciando il posto a un finale morbido e speziato.

VINIFICAZIONE

VITIGNI

100% Sangiovese dai nostri migliori vigneti.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE

Da-Di è vinificato in 12 anfore di terracotta fatte in Toscana - 6 sono state fabbricate da Artenova ad Impruneta e 6 sono state fabbricate dal Laboratorio San Rocco a Torrita di Siena utilizzando argilla proveniente dal Monte Amiata.

Questo vino è composto da un terzo di grappoli interi e due terzi di bacche intere. La fermentazione avviene con lievito indigeno, seguito da un programma giornaliero di rimontaggio manuale.

INVECCHIAMENTO

Da-Di viene tagliato dopo tre mesi, quindi restituito all'anfora per un ulteriore periodo di invecchiamento di due mesi prima dell'imbottigliamento.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14% - 9.066 bottiglie.

