

AVIGNONESI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. POGGETTO DI SOPRA ALLIANCE VINUM 2016

L'Alleanza è un gruppo di sei produttori di Nobile - Salcheto, Poliziano, La Braccasca, Dei, Boscarelli e Avignonesi - che condividono la dedizione alla riscoperta di Nobile. I sei enologi hanno coordinato i loro rispettivi lavori e ciascuno ha realizzato un cru di Nobile 100% Sangiovese appositamente per questo progetto.

Il Poggetto di Sopra evidenzia le caratteristiche del suo ambiente, richiamando il terreno argilloso su cui poggia.

ANNATA 2016

Le condizioni climatiche equilibrate di questa annata, caratterizzata dalla giusta quantità di tutti gli elementi, ci hanno permesso di produrre vini potenti, ma eleganti. Un inverno mite e relativamente secco è stato sostituito da una primavera fredda e umida. L'estate calda e soleggiata ha compensato la primavera umida e fredda. Un settembre freddo con venti nordici ha permesso alle uve di raggiungere una maturità perfetta.

NOTE ORGANOLETTICHE

L'ampio bouquet aromatico si apre con sentori di violetta appassita, prugna e ciliegia accompagnate da note terziarie di sottobosco, humus ed erbe officinali come salvia, lavanda e timo. In bocca l'ingresso dolce è un'autentica carezza dove i tanninimorbidi e setosi sfilano con eleganza e rimanendo persistenti. Il corpo è caldo, etereo e vinoso, miele di castagno e composta di visciole si integrano a sfumature di note del legno come noce di cocco e radice di liquirizia.

VIGNETI

VITIGNI

100% Sangiovese.

SUOLO

Sedimentari di origine marina di era pliocenica (3-5 milioni di anni fa), i suoli di Poggetto di Sopra sono permeati da una vena di argille azzurre sodiche. Limosi e calcarei con ph alcalino, poveri di materia organica.

DESCRIZIONE VIGNETI

Selezione delle migliori uve di sangiovese piantate nella nostra azienda storica del Poggetto di Sopra a 300 metri s.l.m.

Nel 2016 le uve provengono prevalentemente dalla vigna di 38 anni denominata Caprile ed allevata a guyot con una densità di 2.564 viti / ettaro.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano tra il 15 Settembre ed il 4 Ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è partita spontaneamente. La fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce è durata circa un mese.

INVECCHIAMENTO

24 mesi in legno di cui 75% legno piccolo e 25% legno grande.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 3.500 bottiglie.

PUNTEGGI

2016: 95 pt James Suckling | 95 pt Wine without walls | 94+ pt Wine Advocate
94 pt Wine Enthusiast

2015: 94 pt Wine Advocate | 94 pt James Suckling | 93 pt Wine Enthusiast
91 pt Vinous | 91 pt Veronelli

