

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG "Grandi Annate" 2007 – Avignonesi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Suolo: Di origine pliocenica (3-5 milioni i anni fa) con una matrice di argilla sabbiosa. E' ricco in calcare e presenta un pH subalcalino
 - Vinificazione: La fermentazione è partita con uso di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce è durata all'incirca 20 giorni
 - Invecchiamento: 18 mesi in arriques francesi e tonneau

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino
- Profumo: Il naso si apre con profumi di camelia e rose selvatiche, seguito da note di ribes nero e prugna rossa, e sentori di eucalipto e legno di sandalo
- Gusto: Al palato è rotondo ed equilibrato, la struttura la conferisce il suolo, mentre l'eleganza è data dai suoi anni. I tannini sono decisi ma al contempo vellutati, e l'elegante e fruttato palato medio conduce a un finale lungo con un retrogusto di cedro.