

## 2015 VINO Nobile di Montepulciano DOCG Late Release

Avignonesi | Toscana

Manche Weine brauchen keine Eile, sondern Zeit und Vertrauen. Der Avignonesi VINO Nobile di Montepulciano 2015 Late Release ist eine limitierte Sonderedition von nur 9.000 Flaschen, die erst im Spätjahr 2025, nach rund zehn Jahren Reifezeit, vorgestellt wurde. Der Jahrgang 2015 überzeugte durch kontrollierten Ertrag, ausgewogene Vegetation und ideale Reifebedingungen ab September, die zu kraftvollen, eleganten Weinen führten. Seit 2013 legt Avignonesi bewusst einen Teil seines Weins für eine zehnjährige Reifung zurück, um dessen volle Ausdruckskraft zu erreichen, der 2015er folgt damit auf die Editionen 2013 und 2014. Für die Flasche schuf der Illustrator Carlo Stanga das Kunstwerk „The Tree of Life“, das das Weingut Le Capezzine mit seiner Geschichte als landwirtschaftlicher Musterhof verbindet.

Im Glas zeigt sich ein 100 % Sangiovese, eine Besonderheit innerhalb der DOCG VINO Nobile di Montepulciano, die auf dem Etikett vermerkt ist. Schlanker Körper, nahtlose Tannine und ein geradliniges, klassisches sowie feinwürziges Profil zeichnen den Wein aus. Die 18-monatige Barrique-Reife schenkt ihm angenehme Saftigkeit und macht ihn schon jetzt trinkreif, ohne die Lagerfähigkeit zu mindern.



### Sensorik

|                  |                                                  |
|------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | granatrot                                        |
| <b>Duft</b>      | schwarze Kirsche, gekochte Pflaume, Lakritz      |
| <b>Geschmack</b> | komplexe Struktur, langer Köper, straffes Tannin |

### Wissenswertes

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, großes Holzfass |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2034                 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C                   |

### Speiseempfehlung

Bistecca Fiorentina, Pecorino, Pilzgerichte

### Produzent

Die Weinkellerei Avignonesi liegt im Herzen der Toscana, zwischen Montepulciano und Cortona, im sanft hügeligen Land der Valdichiana Senese. Das Gebiet ist geprägt von ton- und kalkhaltigen Böden, einer guten Durchlüftung der Lagen und einem typisch mediterranen Klima: heiße Tage, kühle Nächte und gleichmäßige Niederschläge. Diese Bedingungen schaffen ideale Voraussetzungen für komplexe, langlebige Weine mit ausgeprägter Eleganz und Struktur. Avignonesi gilt als einer der bedeutendsten Erzeuger von VINO Nobile di Montepulciano. Seit der Übernahme durch Virginie Saverys im Jahr 2009 verfolgt das Gut konsequent eine nachhaltige und biodynamische Philosophie. Alle Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, der Betrieb ist als „Benefit Company“ zertifiziert und verpflichtet sich damit zu sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung. Das Weingut umfasst rund 175 Hektar Rebfläche, verteilt auf mehrere Cru-Lagen rund um Montepulciano und Cortona. Im historischen Gut Le Capezzine befinden sich der Keller, die Vinothek, das Restaurant und das Besucherzentrum, in dem Verkostungen und Wein-Erlebnisse angeboten werden. Im Mittelpunkt steht die Rebsorte Sangiovese, lokal Prugnolo Gentile genannt, aus der die renommiertesten Weine des Hauses entstehen. Ergänzt wird sie durch Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia und Chardonnay. Besonders bekannt sind der VINO Nobile di Montepulciano DOCG, der Grifi, der reinsortige Desiderio Merlot und die Cuvée 50 & 50, eine Kooperation mit Capannelle, die Kultstatus erreicht hat. Die Stilistik der Weine zeichnet sich durch Präzision, Reintönigkeit und feine Balance zwischen Frucht und Mineralität aus. Avignonesi steht exemplarisch für den modernen, nachhaltigen Qualitätsweinbau der Toscana.

|                                    |                                                                                                                      |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gründungsjahr</b>               | : 1974 (Neuausrichtung 2009)                                                                                         |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter:</b>     | ca. 50                                                                                                               |
| <b>Rebfläche:</b>                  | 175 Hektar                                                                                                           |
| <b>Zahl produzierter Flaschen:</b> | ca. 800 000 pro Jahr                                                                                                 |
| <b>Rebsortenspiegel:</b>           | Sangiovese (Prugnolo Gentile), Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay |

Avignonesi S.p.A. | Le Capezzine | Via Colonica 1 | IT 53045 Valiano (Montepulciano)

