2020 Desiderio Toscana IGT BIO

Avignonesi | Toskana

Desiderio war der Name eines Bullen, der vor mehr als einhundert Jahren auf der Capezzine-Farm on Avignonesi lebte. Der reinsortige Merlot, wurde dem majestätische Chianinabullen, der zu dieser Zeit zu den größten Bulle in der Toskana gehörte, gewidmet. So imposant wie der Bulle, so ausdrucksstark ist auch der Wein. Explosive Frucht, zu Beginn etwas ungestüm am Gaumen und kraftvoll in Struktur und Tannin. Neben diesem reinsortigen Wein, baut das Wein gut auch noch einen Vino Nobile aus 100% Gentile Prugnolo aus.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	gekochte Pflaume, Grafit, Waldboden
Geschmack	opulenter Körper, saftige Struktur, seidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2032
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

Auszeichnungen

James Suckling 93 Punkte, Vinous 92 Punkte

Produzent

Die Weinkellerei Avignonesi liegt im Herzen der Toskana, 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 Toskana.

Gründungsjahr	: 1974 (Neuausrichtung 2009)
Anzahl der Mitarbeiter:	ca. 50
Rebfläche:	175 Hektar
Zahl produzierter Flaschen:	ca. 800 000 pro Jahr
Rebsortenspiegel:	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)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN