

2020 Grifi Toscana IGT BIO

Avignonesi | Toskana

Grifi Toscana gehört zu den Weinen von Avignonesi, ist ein Blend aus immer zwei Rebsorte und wird nur in wärmeren Jahren produziert. In jedem Prdouktionsjahr ist die sichere Rebsorte auf jeden Fall Sangiovese, die zweite ist von Jahgang zu Jahrgang unterschiedlich. In dieser 2020er Flasche findet man zu 50% noch Cabernet Sauvignon. Der Wein lebt von einer gekonnten Balance der Rebsorten und überzeugt mit grünwürzigen Aromen und dunklen Beeren. 50% Sangiovese bringen Frische, 50% Cabernet Sauvignon ein würziges Tanninrückgrat. Der Ausbau in verschiedenen Holzfässern für 18 Monate gibt ihm Struktur und Saftigkeit. Ein weiterer 50/50 Blend ist das Freundschaftsprojekt von Avignonesi und Capanelle mit dem 50&50 Toscana IGT.

AVIGNONESI GUIL GUILAN GUILAN

Sensorik

Farbe rubinrot

DuftLakritz, schwarze Johannisbeere, Tabakblätter **Geschmack**grünwürzig, wärmend, weicher Nachhall

Wissenswertes

Ausbaugroßes HolzfassTrinkreife2024-2032Trinktemperatur12-16°C

Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

Auszeichnungen

James Suckling 93 Punkte, Robert Parker 93 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 & Desiderio Merlot und 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)

