

## 2020 Vino Nobile di Montepulciano DOC BIO

Avignonesi | Toskana

Vino Nobile di Montepulciano ist ein DOCG-Bereich im Stadtteil Montepulciano in der Toskana. Das Konsortium akzeptiert neben der Hauptrebsorte Gentile Prugnolo (Sangiovese-Klon) 30% andere Rebsorten. Der Vino Nobile von Avignonesi ist dadurch als 100 %iger Sangiovese eine Besonderheit, das auch genau deswegen explizit auf der Flasche gekennzeichnet ist. Ein Ausnahmewein mit schlankem Körper, nahtlosen Tanninen und geradlinigem Geschmacksprofil. Insgesamt zeigt er sich klassisch und feinwürzig aber nicht zu straff. Durch seine 18 monatige Reife in Barriques besitzt er eine angenehme Saftigkeit, die den ein jetzt trinkreif macht ohne die Lagerfähigkeit zu verlieren. Diese Stilsistik zieht sich durch das gesamte Sortiment des Weinguts Avignonesi.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	schwarze Kirsche, gekochte Pflaume, Lakritz
<b>Geschmack</b>	langer Körper, straffes Tannin, wärmend

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2032
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

### Auszeichnungen

Gambero rosso 2 rote Gläser, James Suckling 94 Punkte