

2021 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 Stilistik zieht sich durch das gesamte Sortiment des Weinguts Avignonesi.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	schwarze Kirsche, gekochte Pflaume, Lakritz
Geschmack	langer Körper, straffes Tannin, wärmend

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

Auszeichnungen

Gambero rosso 2 rote Gläser, James Suckling 94 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)