SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

# 2022 Rosso di Montepulciano DOC BIO

Avignonesi | Toskana

Rosso di Montepulciano sind die Zweitweine der Vino Nobile di Montepulciano und stehen diesen in der Qualität nichts nach. Der Unterschied ist meistens ein geringer Holzeinfluss in der Reife und eine deutlich höhere Trinkbarkeit im jungen Alter. Der Rosso von Avignonesi ist ein fast 100%iger Sangiovese und wird nur durch einen winzigen Anteil an Colorino ergänzt. Im Fokus steht bei diesem Wein eindeutig eine Zugänglichkeit, die viele abholt und den  Wein so zu einem Allrounder aus Montepulciano macht. Diese Stilsistik zieht sich durch das gesamte Sortiment des Weinguts Avignonesi.




## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | rubinrot |
| **Duft** | Brombeere, Heidelbeere, Orangenzeste |
| **Geschmack** | gut eingebundene Säure, weiches Tannin, würziger Abgang |

## Wissenswertes

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

## Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

## Auszeichnungen

Gambero rosso 2 schwarze Gläser, James Suckling 91 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