



## 2016 Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Un Merlot potente e voluttuoso

### Descrizione del vino:

Avignonesi è una storica cantina di Montepulciano, nel cuore della Toscana. Da quando è stata rilevata nel 2009 dalla belga Virginie Saverys, la tenuta è gestita in modo biodinamico. Il Desiderio (che significa "desiderio") è stato affinato in barrique per diversi mesi ed è una delizia da bere, con la sua perfetta maturazione e i suoi tannini vellutati. Siamo orgogliosi di includere questo Merlot potente e voluttuoso nella nostra nuova gamma.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino, che si schiarisce al disco. Potente frutto simile alla prugna, con ciliegie, cioccolato, moka e un accenno di mentolo. Palato molto fruttato e sfaccettato che si intensifica gradualmente e raggiunge il suo apice nel connubio con gli aromi tostati ben integrati, ora anche un po' di nocciola e tabacco, potenti e sostenuti da tannini maturi; finale molto lungo che promette un grande potenziale. Si consiglia di aprirlo qualche ora prima di berlo.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Avignonesi
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1054716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Desiderio

Merlot Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2029  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 20 Mesi in Fulmine  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.