



2017 Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Un sensuale Merlot della denominazione Vino Nobile

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:

Il colore rosso rubino si schiarisce leggermente al disco. Una nota di tabacco esalta il sublime bouquet con delicate note di prugne e mirtillo, seguite da torrone, noci e moka. Ciliegie nere e brownie al palato, vellutato e molto preciso, con tannini maturi e levigati, nuovi aromi che si sviluppano continuamente; finale caldo e leggermente minerale con sottili note di vaniglia.

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.

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Paese d'origine: | IT |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Divers Toscane |
| Produttore: | Avignonesi |
| Valutazioni: | Score 19/20, James Suckling 92/100 |
| Vinificazione: | 20 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Numero di articolo: | 1054717 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Score 19/20, James Suckling 92/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Viticoltura: | Bio |
| Vinificazione: | 20 Mesi in Barrique |
| 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. |