



2018 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 e seduce con la sua perfetta maturazione e i suoi tannini vellutati. Siamo orgogliosi di offrirvi questo potente e voluttuoso Merlot tra le nuove aggiunte alla nostra gamma.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce verso il disco. Naso potente, con alternanza di frutti rossi e neri, prugne e ciliegie, con note di cioccolato e moka e un accenno di menta piperita. Gli intensi e complessi aromi fruttati si sviluppano gradualmente e raggiungono il loro apice quando si fondono con sfumature delicatamente integrate di tostatura, mora e mirto grattugiato, mora e mirtillo, noce e tabacco, è un vino potente, sostenuto da tannini maturi; finale molto lungo e promettente con una meravigliosa tipicità del terroir.

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:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 91/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1054718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine: IT
Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 91/100
Varietà d'uva: 100% Merlot
Maturità: fino a 2032
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.