



2019 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, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet molto elegante con note di mele cotogne e mirtilli, seguite da torrone, un po' di noce, e infine moka e un accenno di tabacco. Palato di grande precisione, vellutato e intenso, nuovi aromi in continuo sviluppo, ora anche con note di ciliegie nere e brownie, tannini maturi e levigati; finale molto caldo, leggermente minerale, con bei tocchi di vaniglia e ottima lunghezza.

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 18.5/20, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1054719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.