



VINO AVI



Prezzo: €16,00

Quantità: *

ACQUISTA

DOC Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

Questo vino è il nostro desiderio di esprimere la qualità assoluta del vitigno autoctono della Romagna: il Sangiovese.

La sua eleganza ed espressività non affievoliscono, anzi esaltano la piacevolezza, la morbidezza e la ricchezza di frutto che lo caratterizzano.

Lo abbiamo voluto chiamare così pensando al senso e al valore della tradizione, ma soprattutto al fondatore di San Patignano.

Avi significa, infatti, "A Vincenzo".

Varietà Sangiovese

Vigne Dei complessivi 50 ettari coltivati a Sangiovese, solo le vigne migliori vengono elette per produrre le uve destinate alla selezione di Avi.

Vigne che si estendono nel cuore della comunità e ne rappresentano il nucleo originario intorno al quale è stata creata.

La scelta della forma di allevamento è ricaduta sul guyot in grado di governare l'esuberanza del vitigno.

Tutte le operazioni sono eseguite dai ragazzi, dalla potatura al diradamento, che contiene la produttività media a circa 1 kg per pianta, fino alla raccolta

Vendemmia

A fine settembre/inizio ottobre, quando le uve hanno raggiunto le perfette condizioni di maturazione. In cantina i grappoli vengono ulteriormente selezionati, avviando alla fermentazione solo i migliori.

Vinificazione

Il processo di vinificazione di Avi segue un attento rispetto delle uve, per mantenere inalterate il più possibile le qualità peculiari e le tipicità di un vitigno da noi tanto amato.

Malolattica completamente svolta.

Affinamento

In grandi botti di rovere per il tempo necessario alla sua giusta evoluzione, seguito da un ulteriore periodo in bottiglia che ne completa la maturazione prima della commercializzazione.

Gradazione

Secondo gli andamenti dell'annata, la gradazione alcolica è di 13,5-14,5%

Formati disponibili

0,750 lt., Magnum 1,5 lt., Doppio Magnum 3 lt.

Esame organolettico

Concentrato rosso rubino con orlo granato.

L'olfatto è ampio e caratterizzato da sentori di viola, prugna, chiodi di garofano, noce moscata e legno di cedro.

All'assaggio si percepisce l'eleganza, la polposità estrattiva e la vellutata trama tannica.

La vivace sapidità conduce ad una chiusura disposta su invitanti richiami di frutti di bosco e spezie dolci.

Perfetto su costata di manzo e lepre tartufata.

Temperatura di servizio

16-18 °in ampi calici capaci di esprimere pienamente la profondità e la finezza del Sangiovese

Produzione media

50.000 bottiglie e formati grandi

I giudizi degli esperti

Gambero Rosso

Avi '99 tre bicchieri

Avi '00 tre bicchieri

Avi '01 tre bicchieri

Avi '05 tre bicchieri

Avi '06 tre bicchieri

Avi '07 tre bicchieri plus

Duemilavini

Avi '97 5 grappoli

Avi '99 5 grappoli

Avi '00 5 grappoli

Avi '01 5 grappoli

Avi '03 5 grappoli

Avi '04 5 grappoli

Avi '05 5 grappoli

Avi '06 5 grappoli

Guida Veronelli

Avi '97 (92)

Avi '98 Il Sole (90)

Avi '99 Super 3 stelle (94)

Avi '00 Super 3 stelle (92)

Avi '01 Super 3 stelle (93)

Avi '03 Super 3 stelle (93)

Avi '04 Super 3 stelle (96)

Avi '04 Il Sole (96)

The Wine Advocate (Robert Parker jr)

Avi '99 91/100

Avi '00 90/100

Avi '01 90/100

Avi '04 90/100

Oscar del vino

2002 Miglior azienda vitivinicola

Oscar del vino

2004 Miglior etichetta Avi 2000

Prova da safra 2007 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.