Avignonesi Cantaloro Toscana 2018



AVIGNONESI, TOSCANA, ITALIA

Rypälelajikkeet	10% Sangiovese, 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Alkoholi	14,50 %
Luonnehdinta	Kaunis, rubiini. Tuoksu on mehevä mausteinen, vadelmaa, kirsikkaa, yrttejä. Maku on keskitäyteläinen, mehevä, hyvähappoinen, notkea ja tasapainoinen.
Ruokasuositus	Tummat ja vaaleat lihat, kypsät juustot, monikäyttöinen
Viinialue	Tuottajan tarhat Montepulcianon ja Cortonan alueella, köynnösten ikä 10-40 vuotta.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Käymisen jälkeen viiniä kypsytettiin käytetyissä tammitynnyreissä ja isoissa tammisammioissa 6 kuukauden ajan.

Avignonesi

TOSCANA, ITALIA

Avignonesin viinitila sijaitsee Valiano di Montepulcianon kylässä Montepulcianon viinialueella. Talolla on myös tarhoja viereisellä Cortonan viinialueella. Tila on saanut nimensä sen entiseltä omistajaperheeltä mutta nykyään se on belgialaisen juristin ja viininystävän, Virginie Saverysin omistuksessa. Virginien luotsaamana talo siirtyi kokonaan luonnonmukaiseen viljelyyn (koko 169 ha) vuonna 2011 ja vuonna 2016 tila sai täyden sertifioinnin. Tämä ei kunnianhimoiselle ja päättäväiselle omistajattarelle ole riittävää vaan luvassa on tulevaisuudessa myös biodynaaminen sertifiointi vuonna 2019. Avignonesi tunnetaan klassisen eleganteista viineistään.
Avignonesi työllistää noin 50 henkilöä ympäri vuoden eri tehtävissä, joista suurin osa on naisia. Monet näistä työntekijöistä työskentelivät ennen suurella paikallisella tupakkatehtaalla, mutta työt tehtaalla ovat katoamassa kokonaan. Paikallisen yhteisön tukeminen on ollutkin Avignonesille aina tärkeää ja tästä viimeisimpänä esimerkkinä, he antoivat hehtaarin kokoisen viinitarhan paikallisen yliopiston käyttöön 10 vuodeksi. Opiskelijat käyttävät tätä tarhaa tutkiakseen köynnösten istutustiheyden ja -muodon vaikutuksia köynnösten käyttäytymiseen ja rypäleiden laatuun.