

Avi



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 Patrignano. Avi significa infatti "A Vincenzo". La sua etichetta cambia per ogni annata e viene realizzata di volta in volta da grandi artisti che ce ne fanno dono.

This wine wishes to represent the highest expression of the Romagna autochthonous grape variety: Sangiovese. Its elegance and full body intensifies its fruity richness and softness. The name of this wine, that is the Italian word for "ancestors", is moreover a tribute to San Patrignano's founder, Vincenzo Muccioli, being A-Vi the Italian for "To-Vi", "A Vincenzo". The label changes every vintage and it's conceived and created for AVI by great artists and donated to San Patrignano.

DOC Sangiovese di Romagna Sup. Riserva

Varietà

Sangiovese.

Vigne

Dai complessivi 50 ettari coltivati a Sangiovese, secondo metodologie di agricoltura biologica, vengono selezionate le migliori uve per produrre Avi.

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.

Vendemmia

A Settembre, 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 svolta completamente.

Affinamento

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

Gradazione

Presumibile di 13,5% (la variabilità è dettata dagli andamenti climatici).

Formati disponibili

0,75 l., Magnum 1,5 l., Doppio Magnum 3 l.

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

18° in ampi calici, capaci di esprimere pienamente la profondità e la finezza del Sangiovese.

Produzione media

35.000 bottiglie.

Grape variety

Sangiovese.

Vineyards

From the 50 hectares of Sangiovese vineyards, located in the heart of the community and cultivated with organic methods, only the best grapes are chosen for making Avi.

The Guyot training system keeps the Sangiovese vines exuberance under control. Vineyard management operations are all done by the young residents of the community, from pruning to crop thinning (which limits average yield per vine to about 1 kg).

Harvest

In September when the grapes are perfectly ripe. Further bunch sorting in the cellar ensures that only the best go on to begin fermentation.

Wine-making

The Avi wine-making process is geared to preserving the special qualities and typicality of a vine we particularly cherish. Malolactic completely done.

Ageing

In large oak barrels for the right time to its appropriate maturation. Further bottle ageing before sale.

Alcoholic strength

Presumable 13,5%, (variability depends on the conditions of the vintage).

Available bottle sizes

0.750 l, Magnum 1.5 l, Double Magnum 3 l.

Sensory profile

Powerful ruby red with a garnet rim. The well-developed nose has overtones of violet, plum, clove, nutmeg and cedar wood. The palate reveals the wines elegance, succulent extracts and a full structure of smooth tannins. A vibrant richness of flavour leads to a finish with attractive hints of wild berries and sweet spices. Perfect with T-bone steaks or hare with truffles.

Serving temperature

18 °C in large glasses which enable you to appreciate Sangiovese depth and elegance to the full.

Average production

35,000 bottles.

