



50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Herausragende Cuvée zweier Pioniere

Beschreibung:

50&50 ist ein Wein, der die Freundschaft zwischen den Besitzern von Avignonesi in Montepulciano und Capannelle in Chianti Classico verbindet. Der erste Jahrgang des 50&50 stammt aus dem Jahr 1988 und ist ein Experiment, das fast zufällig entstanden ist. Die aussergewöhnliche Assemblage besteht aus 50% Sangiovese und 50% Merlot. Der Merlot wird von Avignonesi in den Kellern des Weingutes Lodola in Valiano, nordöstlich der historischen Stadt Montepulciano, geerntet. Der Sangiovese stammt aus Capannelle in Gaiole in Chianti, im Herzen des Chianti Classico, zwischen Florenz und Siena.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht durchscheinend. Schwarze Kirschen, Brombeeren und eine Spur Unterholz in der charaktervollen Nase, abgerundet durch passende Röstaromen von mittlerer Intensität. Weicher Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Frucht, rote und schwarze Beeren dominieren, auch einige mediterrane Kräuter, insgesamt sehr straff und körperreich, mit festen Gerbstoffen und einer passenden Frische; weit über die Mitte hinaus sehr aromatisch bleibend, zeigt grossartige Anlagen für eine schöne Alterung.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Avignonesi - Capannelle

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 50% Sangiovese, 50% Merlot

Artikelnummer: 1181617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.