



50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Superbe assemblage de deux pionniers

Beschreibung:

50&50 est un vin qui lie l'amitié entre les propriétaires d'Avignonesi à Montepulciano et de Capannelle à Chianti Classico. Le premier millésime du 50&50 date de 1988 et est une expérience qui a vu le jour presque par hasard. Cet assemblage exceptionnel est composé de 50% de sangiovese et de 50% de merlot. Le merlot est récolté par Avignonesi dans les caves du domaine Lodola à Valiano, au nord-est de la ville historique de Montepulciano. Le sangiovese provient de Capannelle à Gaiole in Chianti, au cœur du Chianti Classico, entre Florence et Sienne.

Degustationsnotiz:

Rubis, légèrement translucide. Cerises noires, mûres et un soupçon de sous-bois dans le nez plein de caractère, sur de jolies notes toastées de moyenne intensité. Attaque douce, suivie d'un fruité de plus en plus intense, où dominent les baies rouges et noires, sur des touches d'herbes méditerranéennes, serrée et corsé dans l'ensemble, avec des tannins fermes et une belle fraîcheur; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche, ce qui montre de grandes dispositions pour un vieillissement en beauté.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Avignonesi - Capannelle

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 50% Sangiovese, 50% Merlot

Artikelnummer: 1181617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.