



## 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Le symbole d'une amitié

### **Beschreibung:**

50 & 50 est né de la profonde amitié qui lie les propriétaires des domaines Avignonesi et Capannelle. Cet assemblage unique composé de Sangiovese et de Merlot à parts égales réunit le meilleur des deux caves légendaires dans un vin d'exception. Digne de tous les éloges, le millésime 2020 enchante par l'intensité de ses arômes, l'élégance de sa structure et la longueur de sa finale. Chaque gorgée célèbre le partenariat chaleureux dont il est issu.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis moyen, légèrement translucide. Petits fruits et fleurs dans le nez rappelant les framboises sauvages, les cerises rouges et les pétales de rose, sur un soupçon de sous-bois et de délicates notes de pain grillé. Puissant et fruité en bouche il révèle maintenant également des arômes de groseilles rouges, des touches d'épices, de cèdre, de pain bis et de moka; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés; finale persistante d'une belle élégance.

### **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:** 30 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 50% Sangiovese, 50% Merlot

**Artikelnummer:** 1181618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### 50 & 50

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi - Capannelle

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** James Suckling 94/100, Falstaff 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 50% Sangiovese, 50% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2034  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 30 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.