



2020 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Superbe assemblage de deux pionniers

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Avignonesi
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	50% Merlot, 50% Sangiovese
Référence:	1181620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	50% Merlot, 50% Sangiovese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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 déguster.