



50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Una miscela eccellente di due pionieri

Beschreibung:

50&50 è un vino che lega l'amicizia tra i proprietari di Avignonesi a Montepulciano e Capannelle nel Chianti Classico. La prima annata del 50&50 risale al 1988 ed è un esperimento nato quasi per caso. Questo eccezionale blend è composto per il 50% da Sangiovese e per il 50% da Merlot. Il merlot è raccolto da Avignonesi nelle cantine della tenuta Lodola a Valiano, a nord-est della storica città di Montepulciano. Il sangiovese proviene da Capannelle a Gaiole in Chianti, nel cuore del Chianti Classico, tra Firenze e Siena.

Degustationsnotiz:

Rubino, leggermente traslucido. Ciliegie nere, more e un accenno di sottobosco in un naso pieno di carattere, con belle note tostate di media intensità. Attacco delicato, seguito da un fruttato sempre più intenso, dominato da bacche rosse e nere, con note di erbe mediterranee, complessivamente teso e corposo, con tannini fermi e bella freschezza; gli aromi persistono ben oltre la metà del palato, mostrando grande predisposizione all'invecchiamento in bellezza.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Avignonesi - Capannelle

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 50% Sangiovese, 50% Merlot

Artikelnummer: 1181617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.