



## 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Un simbolo di amicizia

### **Beschreibung:**

50&50 - un risultato simbolico di una profonda amicizia tra Avignonesi e Capannelle. Questa unica cuvée di 50% Sangiovese e 50% Merlot unisce il meglio di due cantine leggendarie e permette di far emergere grandi cose. L'annata 2020 seduce con sapori intensi, struttura elegante e un finale di lunga durata: un vino superlativo che racconta di una collaborazione sentita a ogni sorso.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino medio, leggermente traslucido. Al naso piccoli frutti e fiori, che ricordano lamponi selvatici, ciliegie rosse e petali di rosa, con una nota di sottobosco e delicate note di tostatura. Al palato, potente e fruttato, rivela ora anche aromi di ribes rosso, tocchi di spezie, cedro, pane integrale e moka; i tannini sono maturi e perfettamente integrati; finale persistente di bella eleganza.

### **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. Suggestimento: 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:** 30 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2034

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

**Artikelnummer:** 1181618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### 50 & 50

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi - Capannelle

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Falstaff 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 50% Sangiovese, 50% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2034  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 30 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.