



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:

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. 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

Produsent: Avignonesi - Capannelle

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Artikelnummer: 1181620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 50% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2036
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.