



2017 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Una miscela eccellente di due pionieri

Nota di degustazione:

Rubino, leggermente traslucido. Ciliegie nere, more e un accenno di sottobosco al 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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Avignonesi
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Numero di articolo:	1181617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.