



## 2018 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Una miscela eccellente di due pionieri

### Descrizione del vino:

50&50 è un vino che incarna l'amicizia tra i proprietari di Avignonesi a Montepulciano e Capannelle Chianti Classico. La prima annata di 50&50 è stata prodotta nel 1988, quasi per caso. L'eccezionale blend è composto per il 50% da Sangiovese e per il 50% da Merlot. Il Merlot è raccolto da Avignonesi nel vigneto 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.

### Nota di degustazione:

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.

### 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:** James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100

**Vinificazione:** 30 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** fino a 2034

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

**Numero di articolo:** 1181618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **50 & 50**

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi - Capannelle

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.