



## 2020 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Una miscela eccellente di due pionieri

### Descrizione del vino:

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.

### 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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.

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                             |
| <b>Regione:</b>             | Toscana                            |
| <b>Sottoregione:</b>        | Divers Toscane                     |
| <b>Produttore:</b>          | Avignonesi                         |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 24 Mesi in barrique                |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                       |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Merlot, 50% Sangiovese         |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1181620                            |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **50 & 50**

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi - Capannelle

|                             |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Italia                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 94/100, Score 19/20                                                                                                                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Merlot, 50% Sangiovese                                                                                                                         |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 24 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                                                                             |
| <b>Servizio:</b>            | 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. |