



## 50 & 50 IGT Toscana 2018

Avignonesi Capannelle

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Toscana
<b>Producteur</b>	Avignonesi-Capannelle A
<b>Classification</b>	IGT
<b>Expansion</b>	36 mois en barriques
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2018
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 17 ans
<b>Température de service</b>	16 - 18° C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Merlot 50 %, Sangiovese 50 %
<b>Numéro d'article</b>	15901718

### Commentaires

L'amitié entre les propriétaires des domaines viticoles Avignonesi à Montepulciano et Capannelle à Chianti a donné naissance à notre vin 50&50 tant convoité. Le premier millésime de 50&50 remonte à 1988 : lors d'un dîner convivial, les anciens propriétaires des deux domaines ont comparé leurs vins et sont parvenus à cet extraordinaire mélange de 50% de sangiovese de Capannelle et de 50% de merlot d'Avignonesi. La légende en bouteille.

### Recommandation culinaire

Chevreuil, volaille, poêlée de poisson de mer, copieux ragoût de lentilles

### Notes de dégustation

Violet rubis profond et dense; nez noble, très élégant, aux notes claires de cerises mûres, quelques mûres, merveilleusement équilibré. Approche riche en bouche, montre beaucoup de fruit, puis se dévoile un tanin densément structuré, finale longue sur des notes de tabac léger