



50 & 50 IGT Toscana 2018

Avignonesi Capannelle

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Avignonesi-Capannelle A
Classificazione	IGT
Maturazione	36 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 17 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Merlot 50 %, Sangiovese 50 %
Articolo n.	15901718

Annotazioni

Dall'amicizia tra i proprietari delle aziende vinicole Avignonesi di Montepulciano e Capannelle in Chianti nasce il nostro ambito vino 50&50. La prima annata del 50&50 risale al 1988: durante un'intima cena, gli ex proprietari delle due cantine confrontarono i loro vini e arrivarono a questo straordinario blend composto dal 50% di Sangiovese di Capannelle e dal 50% di Merlot di Avignonesi. La leggenda in bottiglia.

Abbinamenti

Cervo, pollame, frittura di pesce di mare, abbondante stufato di lenticchie

Note di degustazione

Rubino violaceo profondo e denso; naso nobile, molto elegante con chiare note di ciliegie mature, alcune more, meravigliosamente equilibrato. Approccio ricco al palato, mostra molto frutto, poi si dispiega un tannino densamente strutturato, finale lungo con leggere note di tabacco