



## 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Herausragende Cuvée zweier Pioniere

### **Beschreibung:**

50&50 ist ein Wein, der die Freundschaft zwischen den Besitzern von Avignonesi in Montepulciano und Capannelle in Chianti Classico verbindet. Der erste Jahrgang des 50&50 stammt aus dem Jahr 1988 und ist ein Experiment, das fast zufällig entstanden ist. Die außergewöhnliche Assemblage besteht aus 50% Sangiovese und 50% Merlot. Der Merlot wird von Avignonesi in den Kellern des Weingutes Lodola in Valiano, nordöstlich der historischen Stadt Montepulciano, geerntet. Der Sangiovese stammt aus Capannelle in Gaiole in Chianti, im Herzen des Chianti Classico, zwischen Florenz und Siena.

### **Aromenprofil:**

Mittleres Rubinrot, etwas durchscheinend. In der Nase zeigen sich kleinbeerige und blumige Noten von Waldhimbeeren, roten Kirschen, Rosenblättern und einem Hauch Unterholz, auch zarte Toastingnoten. Am Gaumen kräftig und feinfruchtig, nun auch rote Johannisbeeren, etwas Zedernholz und eine passende Würze, Ruchbrot und Mokka; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden; bleibender Abgang mit schöner Eleganz.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Subregion:**

Diverse Toskana

### **Produzent:**

Avignonesi - Capannelle

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5%

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2036

### **Rebsorte(n):**

50% Merlot, 50% Sangiovese

### **Artikelnummer:**

1181620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 50 & 50

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi - Capannelle

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 50% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.