

# AVIGNONESI

## 50&50 TOSCANA I.G.T. 2010

50&50 è un vino nato dall'amicizia. L'amicizia che lega i proprietari di Avignonesi a Montepulciano e Capannelle nel Chianti Classico, e il loro comune desiderio di aspirare all'eccellenza con i loro vini.

Fu prodotto per la prima volta nel 1988, quasi per caso: durante una cena conviviale, i proprietari delle due aziende si misero per scherzo a confrontare i loro vini, e a mischiarli l'uno con l'altro, fino ad arrivare al blend di 50% di sangiovese e 50% di merlot che conosciamo oggi. Avevano dato vita a qualcosa di veramente unico.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, il 50&50 2010 è un vino di grande eleganza. Il bouquet è fresco ed complesso, caratterizzato da note di frutti a bacca rossa e nera, spezie dolci ed un sottofondo balsamico. In bocca è ben strutturato e setoso, con un cuore fruttato ed una persistenza davvero lunga, caratterizzata da delicati sentori di legno pregiato.

### VIGNETI

#### VITIGNI

Il merlot è prodotto da Avignonesi, nella tenuta di Lodola a Valiano di Montepulciano, nel sud della Toscana.

Il sangiovese è prodotto da Capannelle, azienda agricola situata a Gaiole in Chianti, nel cuore del Chianti Classico.

### VINIFICAZIONE

#### VENDEMMIA

L'uva raccolta per il 50&50 è frutto di un'accurata selezione dai nostri migliori vigneti di merlot.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per 20-25 giorni.

#### INVECCHIAMENTO

24 mesi in barriques francesi.

#### ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 11.000 bottiglie.

### PUNTEGGI

2010 - 90/100 (WS) | 2010 - 94/100 (Falstaff)  
2009 - 90/100 (WA) | 2009 - 3 Stelle (Veronelli) | 2009 - 93/100 (Falstaff)  
2008 - 91/100 (WS) | 2008 - 94/100 (Falstaff)  
2007 - 91/100 (WS) | 2007 - 93/100 (Falstaff)  
2006 - 95/100 (WS) | 2006 - 3 Stelle (Veronelli)  
2006 - 5 Grappoli (Duemilavini)

