

AVIGNONESI

50&50 TOSCANA I.G.T. 2015

Aus der Freundschaft, die die Besitzer von Avignonesi in Montepulciano und Capannelle in Chianti verbindet, entspringt unser begehrter 50&50 Wein. Der erste Jahrgang von 50&50 war 1988: während eines gemütlichen Dinners begannen die ehemaligen Besitzer der beiden Weingüter, ihre Weine zu vergleichen und kamen auf diese außergewöhnliche Mischung aus 50% Sangiovese von Capannelle und 50% Merlot von Avignonesi. Legende in einer Flasche.

JAHRGANG 2015

LEIDENSCHAFTLICH wie die strahlende Sonne dieses Jahrgangs...

Harmonische Weine, warm und charmant, auf der Leinwand die Verbindung von Licht und Materie. Die variablen Wetterbedingungen dieses Jahrgangs ermöglichten es uns, mit dem richtigen Timing, kraftvolle, aber elegante Weine herzustellen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

50 & 50 hat eine tiefe rubinrote Farbe. Aromen von roten und schwarzen Beerenfrüchten verflechten sich mit Düften von mediterranen Kräutern und süßen Gewürzen. Der Geschmack ist reichhaltig, umhüllend und lang anhaltend mit einem balsamischen Abgang. Diese elegante Mischung aus Merlot und Sangiovese ist perfekt für eine lange Lagerung in der Flasche.

WEINBERG

TRAUBEN

Der Merlot wird von Avignonesi in den Kellern des Anwesens Lodola in Valiano nordöstlich der historischen Stadt Montepulciano hergestellt.

Der Sangiovese wird von Capannelle in Gaiole in Chianti im Herzen des Chianti Classico zwischen Florenz und Siena hergestellt.

VINIFICATION

WEINLESE

Handverlesen aus unseren besten Parzellen.

VINIFIZIERUNG

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Einmischung für 20-25 Tage.

ALTERUNG

In französischen Barriques.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 29.153 Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

2015: 94 pkt James Suckling

2014: Gold Medal - Wine Hunter Awards

2013: 93 pkt Wine Advocate | 93 pkt Veronelli | 90 pkt Wine Spectator
90 pkt Vinous

