

AVIGNONESI

50&50 TOSCANA I.G.T. 2015

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.

ANNATA 2015

PASSIONALE come il sole raggiante dell'annata...

Vini armonici dalle forme calde ed avvolgenti, sulla tela il matrimonio fra luce e materia. Le variabili meteorologiche inserite al posto giusto hanno permesso di realizzare vini potenti ed eleganti.

NOTE ORGANOLETTICHE

50&50 ha un colore rosso rubino intenso. Il bouquet si apre con aromi di frutta matura con bacche nere e rosse, seguiti da sentori di erbe mediterranee e spezie dolci. Al palato è ricco e persistente con un finale è lungo e balsamico. Questo fine connubio di merlot e sangiovese è perfetto per un lungo affinamento in bottiglia.

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

In barriques francesi.

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

13,5% - 29.153 bottiglie.

PUNTEGGI

2015: 94 pt James Suckling

2014: Gold Medal - Wine Hunter Awards

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

