

AVIGNONESI

50&50 TOSCANA I.G.T. 2016

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 2016

Le condizioni climatiche equilibrate di questa annata, caratterizzata dalla giusta quantità di tutti gli elementi, ci hanno permesso di produrre vini potenti, ma eleganti. Un inverno mite e relativamente secco è stato sostituito da una primavera fredda e umida. L'estate calda e soleggiata ha compensato la primavera umida e fredda. Un settembre freddo con venti nordici ha permesso alle uve di raggiungere una maturità perfetta.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere ha un colore rosso rubino scuro, profondo con sfumature porpora. Al naso ha una fragranza di piccoli frutti rossi, ribes nero, amarena e cassis che lasciano spazio poi a sfumature armoniose di spezie dolci come vaniglia e sandalo. In bocca è appagante e mai banale. Dolcezza e tannicità si sposano perfettamente in un'ampia sinfonia gustativa elegante, decisa e rotonda. Ritornano frutta matura e spezie ed in retrofazione si sprigiona la sua balsamicità colorata di menta e timo. Il finale è lungo e morbido.

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% - 21.219 bottiglie.

PUNTEGGI

2016: 93 pt Vinous

2015: 94 pt James Suckling | 95 pt Falstaff

2014: Gold - Wine Hunter Awards

2013: 93 pt Wine Advocate | 93 pt Veronelli | 90 pt Wine Spectator | 90 pt Vinous
Gold - Wine Hunter Awards

