



50 & 50 di Avignonesi e Capannelle 2018

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 15.33

Couleur rubis intense. Au nez arômes de mirtilles, cannelle, cuivre, cacao et vanille. En bouche épicé avec des tannins présents mais souples. Bonne longueur finale.

Producteur	Capannelle
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	IGT
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2030 - 2033
Cépages	Sangiovese, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317839
Accord mets et vins	Fromages corsés, Gibier, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 94/100 Falstaff 93/100



Vinification

Certains d'entre vous connaissent déjà le 50 & 50 du domaine Capannelle. Il s'agit d'une cuvée composée des cépages Sangiovese et Merlot, qui s'affirment chacun à 50 % dans ce vin. Les raisins de sangiovese proviennent de Capannelle même, le merlot d'Avignonesi di Montepulciano - deux domaines viticoles de pointe en Toscane. Après la fermentation, ce vin rouge de Gaiole in Chianti est élevé pendant 18 mois en barriques françaises de moyenne chauffe.





Histoire

Près de Gaiole in Chianti est situé le producteur Capannelle. L'entreprise produit autour de 80'000 bouteilles de vin. La qualité du vin est contrôlée depuis 1982 par l'oenologue Simone Monciatti. Le vin 50 & 50 est produit avec 50% de Sangiovese de Capannelle et 50% Merlot de Avignonesi.

