



50 & 50 di Avignonesi e Capannelle 2018

Colore rubino intenso. Al naso aromi di mirtillo, cannella, cuoio, cacao e vaniglia. Al palato principalmente speziato con tannini presenti ma ben integrati e un'ottima persistenza.

Produttore	Capannelle
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	IGT
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2030 - 2033
Vitigni	Sangiovese, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317839
Adatto a	Formaggi saporiti, Selvaggina, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 94/100 Falstaff 93/100

Vinificazione





Il 50 & 50 della cantina Capannelle sarà probabilmente già noto ad alcuni di voi. Si tratta di una cuvée di uve Sangiovese e Merlot, ciascuna delle quali rappresenta il 50% di questo vino. Il Sangiovese proviene dalla stessa Capannelle, il Merlot da Avignonesi di Montepulciano, due aziende vinicole d'eccellenza della Toscana. Dopo la fermentazione, questo vino rosso di Gaiole in Chianti viene affinato per 18 mesi in barrique francesi a media tostatura. Il 50 & 50 della cantina Capannelle sarà probabilmente già noto ad alcuni di voi. Si tratta di una cuvée di uve Sangiovese e Merlot, ciascuna delle quali rappresenta il 50% di questo vino. Il Sangiovese proviene dalla stessa Capannelle, il Merlot da Avignonesi di Montepulciano, due aziende vinicole d'eccellenza della Toscana. Dopo la fermentazione, questo vino rosso di Gaiole in Chianti viene affinato per 18 mesi in barrique francesi a media tostatura.

Storia

Nelle colline attorno a Gaiole nel Chianti classico è situata Capannelle. La tenuta produce circa 80'000 bottiglie di vino. La qualità viene controllata dal 1982 dall'enologo Simone Monciatti. Il vino 50 & 50 viene prodotto con 50% di uve Sangiovese di Capannelle e 50% di uve Merlot di Avignonesi.

