



## 50 & 50 di Avignonesi e Capannelle 2019

Colore rubino intenso. Al naso aromi di mirtilli, 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                      | 2019   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica         | 14.0 %   |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°  |
| Invecchiamento              | fino a 2034  |
| Vitigni                     | Sangiovese, Merlot                                     |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                       |
| Numero articolo             | 319900   |
| Adatto a                    | Formaggi saporiti, Selvaggina, Tagli di carne pregiati |



### 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.

