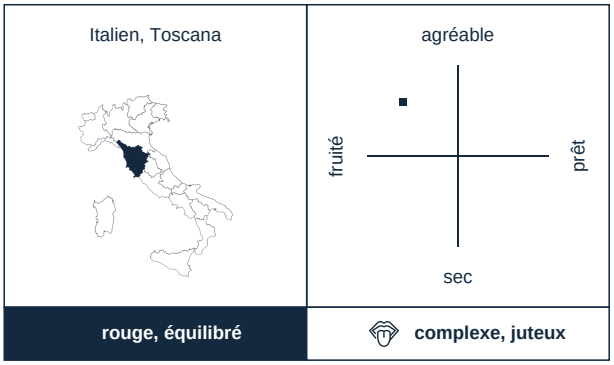
50 & 50 MERLOT & SANGIOVESE TOSCANA IGT 50 & 50 IGT

AVIGNONESI-CAPANNELLE | 2018





Un cru unique en son genre dans le monde du vin italien haut de gamme. Son nom inhabituel de 50 & 50 (cinquanta cinquanta) illustre en même temps la stratégie poursuivie par les deux spécialistes qui l'ont conçu. La formule est aussi simple que convaincante: pour obtenir cette création, fruit d'un assemblage exceptionnel, AVIGNONESI livre ses meilleurs raisins de Merlot et le domaine CAPANNELLE sa récolte de Sangiovese. Le résultat est irrésistible: le bouquet intense et complexe annonce un grand vin toscan. Le nez conjugue des arômes de fruits mûrs et d'épices fines avec des notes torréfiées de tabac et de cuir, créant ainsi une harmonie à la fois subtile, persistante et concentrée. Après quelques années de maturation en bouteille, la texture dense et onctueuse offre beaucoup de gras et des tanins bien intégrés. En bouche et dans la finale très persistante, elles se marie avec une structure fruitée profonde. Le cinquanta cinquanta est un vin de première qualité et un classique par excellence.

Merlot, Sangiovese

Maturité optimale: 10 - 15 Années

Pendant 18 mois en barrique, puis conservé pendant 18 mois en bouteille

épicé, fruits cuits, arômes de bois / arômes grillés, cuir, tabac

chasse, fromages, polenta, steak de veau, steak d'agneau, boeuf braisé / brasato, filet de boeuf Stroganoff, steak

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

de boeuf, steak de porc

Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

