# 50 & 50 di Avignonesi e Capannelle 2014

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 15.33

Im Glas intensiv rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von Heidelbeeren und Sandelholz mit Zimt, Leder, Kakao und Vanille. Am Gaumen kommt der würzige Geschmack mit kräftigen, gut integrierten Tanninen perfekt zur Geltung. Der Abgang ist herrlich lang.

| | |
|---|---|
| Produzent | Capannelle |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Toskana |
| Subregion | Chianti Classico |
| Klassifizierung | IGT |
| Jahrgang | 2014 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5000 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | 2029 - 2034 |
| Traubensorten | Merlot, Sangiovese |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 30023334 |
| Passt zu | edlen Fleischstücken, Wild, würzigem Käse |
| Bewertungen | Falstaff 93/100 |

Vinifikation

Der 50 & 50 vom Weingut Capannelle wird wohl einigen von Ihnen bereits bekannt sein. Eine Cuvée aus den Rebsorten Sangiovese und Merlot, welche sich jeweils mit 50 % bei diesem Wein behaupten. Die Sangiovese Trauben stammen von Capannelle selbst, der Merlot von Avignonesi di Montepulciano - zwei Spitzenweingüter der Toskana. Nach der Gärung wird dieser Rotwein aus Gaiole in Chianti für 18 Monate in französischen Barriques mit Medium-Toasting ausgebaut.

Geschichte

Inmitten der Hügel von Gaiole im Chianti-Gebiet liegt das Weingut Capannelle, das seit 1975 eine der interessantesten Erscheinungen auf dem italienischen Weinmarkt ist. Das Unternehmen produziert etwa 80 000 Flaschen aus vier Weinsorten, deren Qualität seit 1982 ständig vom Winzer Simone Monciatti kontrolliert wird.