50 & 50 di Avignonesi e Capannelle 2017

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	2017
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2029 - 2032
Traubensorten	Sangiovese, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315672
Passt zu	würzigem Käse, Wild, edlen Fleischstücken
Bewertungen	James Suckling 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 von dem Winzer Simone Monciatti kontrolliert wird. Der Wein 50 & 50 wird mit 50 % Sangiovese von Capannelle und 50% Merlot von Avignonesi produziert.