

Toscana Rosso IGT "50 & 50" 2008 – Avignonesi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: 50% Sangiovese che proviene da Capannelle in Chianti Classico, 50% Merlot, che proviene dai vigneti di Avignonesi
- Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per 20-25 giorni
- Affinamento: In barriques francesi

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Il naso si apre ben saldo su ribes nero, amarene e ciliegie scure, per poi continuare con moka, cioccolato fondente, goudron e chiodi di garofano
- Gusto: Il palato è vellutato e maturo, speziato e complesso come il naso, di ottima struttura e di altrettanto ottima persistenza.