

50 & 50, IGT Toscana Вино 50 & 50, Тоскана, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, IGT Toscana

Производитель: Capannelle

Сорта винограда: Мерло 50%, Санджовезе 50%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: каждый сорт проходит ферментацию, мацерацию и выдержку в барриках отдельно, после чего купажируется и снова выдерживается в барриках

Выдержка: 12 месяцев в барриках, после купаживания ещё 24 месяца в барриках

Цвет: рубиновый

Аромат: многогранный, изысканный, наполнен нотами вишни, смородины, ежевики, подлеска, пряностей, бальзамико и табака

Вкус: богатый, прекрасно сбалансированный с бархатистой текстурой, фруктово-бальзамическими тонами и приятными танинами в стойком послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: великолепно сочетается с мясными блюдами, жареной дичью, твердыми, ароматными и выдержанными сырами.

Идея создания восхитительного вина "50 & 50" родилась в 1988 году, который выдался рекордным по сбору урожая в Тоскане. Тогда Раффаэле Росетти решает создать вино, объединив два сорта — Санджовезе из Капаннелле и Мерло из хозяйства Авиньонези ди Монтепульчано. Так появилось великое "50&50", получившее множество высоких оценок от самых авторитетных изданий.

Винодельческое хозяйство Капаннелле было основано в 1974 году, когда Раффаэле Росетти приобрел поместье 17 века, расположенное в Гайоле ин Кьянти, в регионе Тоскана. С тех времен поместье значительно преобразилось, осуществилось множество реконструкций и реставрационных работ, благодаря чему в окружающей обстановке гармонично сочетаются элементы быта тех времен с эксклюзивностью и современными высокими технологиями. Сегодня площадь хозяйства составляет примерно 20 га, 16 из которых распределено под виноградники. Ежегодно винодельня Capannelle выпускает около 80 тысяч бутылок вина.

