2019 50 & 50 Toscana IGT

Avignonesi | Toskana

50 & 50 Toscana IGT ist ein Wein, der aus der Freundschaft zwischen zwei Weingütern entstanden ist und die Besonderheiten zweier bekannter Anbaugebiete der Toskana verknüpft. Die Besitzer von Avignonesi in Montepulciano und von Capanelle in Gaiole in Chianti vereinen kunstvoll das Terroir und die Typizität beider Gebiete. Der Sangiovese von Capanelle gibt dem Wein Struktur, Tannine und Griffigkeit. Der Merlot von Avignonesi verleiht ihm Eleganz, Weichheit und Tiefe. Eine einzigartige Zusammenarbeit, die bei einem geselligen Abend eigentlich zufällig enstanden ist und bis heute die toskanische Weinwelt prägt und weltweite Bekannheit genießt. Von dem Jahrgang 2019 wurden 87.394 Flaschen produziert.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	gekochte Pflaume, Grafit, Waldboden
Geschmack	opulenter Körper, saftige Struktur, seidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2025-2034
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

Auszeichnungen

James Suckling 94 Punkte, Robert Parker 94 Punkte

Produzent

Die Weinkellerei Avignonesi liegt im Herzen der Toskana, zwischen Montepulciano und Cortona, im sanft hügeligen Land der Valdichiana Senese. Das Gebiet ist geprägt von ton- und kalkhaltigen Böden, einer guten Durchlüftung der Lagen und einem typisch mediterranen Klima: heiße Tage, kühle Nächte und gleichmäßige Niederschläge. Diese Bedingungen schaffen ideale Voraussetzungen für komplexe, langlebige Weine mit ausgeprägter Eleganz und Struktur. Avignonesi gilt als einer der bedeutendsten Erzeuger von Vino Nobile di Montepulciano. Seit der Übernahme durch Virginie Saverys im Jahr 2009 verfolgt das Gut konsequent eine nachhaltige und biodynamische Philosophie. Alle Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, der Betrieb ist als „Benefit Company“ zertifiziert und verpflichtet sich damit zu sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung. Das Weingut umfasst rund 175 Hektar Rebfläche, verteilt auf mehrere Cru-Lagen rund um Montepulciano und Cortona. Im historischen Gut Le Capezzine befinden sich der Keller, die Vinothek, das Restaurant und das Besucherzentrum, in dem Verkostungen und Wein-Erlebnisse angeboten werden. Im Mittelpunkt steht die Rebsorte Sangiovese, lokal Prugnolo Gentile genannt, aus der die renommiertesten Weine des Hauses entstehen. Ergänzt wird sie durch Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia und Chardonnay. Besonders bekannt sind der Vino Nobile di Montepulciano DOCG, der Grifi, der reinsortige Desiderio Merlot und die Cuvée 50 & 50, eine Kooperation mit Capannelle, die Kultstatus erreicht hat. Die Stilistik der Weine zeichnet sich durch Präzision, Reintönigkeit und feine Balance zwischen Frucht und Mineralität aus. Avignonesi steht exemplarisch für den modernen, nachhaltigen Qualitätsweinbau der Toskana.

Gründungsjahr	: 1974 (Neuausrichtung 2009)
Anzahl der Mitarbeiter:	ca. 50
Rebfläche:	175 Hektar
Zahl produzierter Flaschen:	ca. 800 000 pro Jahr
Rebsortenspiegel:	Sangiovese (Prugnolo Gentile), Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay

Avignonesi S.p.A. | Le Capezzine | Via Colonica 1 | IT 53045 Valiano (Montepulciano)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN