



Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza (Bio)

Selektion aus ältesten Sangiovese-Reben

Beschreibung:

Das kleine, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza bei Pisa, nahe der Mittelmeerküste, ist bekannt für seine charakteristischen, lagerfähigen Weine mit mediterranem Charakter. Auf sanften Hügeln in der Appellation Costa Toscana wachsen die ältesten Sangiovese-Rebstöcke des Weinguts. Die aus der Region stammende Önologin Paola Carella entscheidet sich nur in den allerbesten Jahren für die Kelterung des Vigna Vecchia. Verfeinert wird er während eines Jahres in französischer Eiche.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Saftige, rote Kirschen, Himbeeren, eine sanfte Würze nach Zimt und Nelke, abgerundet von Brotkrustentönen und etwas Caramel. Am Gaumen gefällt die grossartige Frucht, vorwiegend rotbeerig und die dazupassende Saftigkeit, welche unterstützend wirkt; sehr ausdrucksstark und mit reifen Tanninen unterlegt; der Ausdruck der alten Rebstöcke zeigt sich in einer wunderbaren Reife und Dichte; anhaltend und feinmineralisch im vanillebetonten Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: I Giusti e Zanza (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1180019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.