



Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Sélection des plus vieilles vignes de Sangiovese

Description:

Le petit domaine viticole certifié biologique I Giusti e Zanza, situé près de Pise, à proximité de la côte méditerranéenne, est réputé pour ses vins caractéristiques, aptes au vieillissement et au caractère méditerranéen. Les plus vieilles vignes de Sangiovese du domaine poussent sur les collines vallonnées de l'appellation Costa Toscana. Paola Carella, œnologue originaire de la région, ne décide de vinifier le Vigna Vecchia que lors des meilleures années.

Profil aromatique:

Robe rubis aux reflets grenat. Des notes de croûte de pain et de caramel agrémentent le bouquet de cerises rouges juteuses et de framboises, sur de délicates touches de cannelle et de clou de girofle. Magnifiquement fruité dans la bouche fluide dominée par les baies rouges; très expressif et soutenu par des tannins mûrs; les vieilles vignes s'expriment dans les magnifiques maturité et densité; persistant et légèrement minéral dans la finale vanillée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Producteur: I Giusti e Zanza

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 1180020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft: Italie
Notation: James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.