



Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

L'Elisir d'Amore en provenance de Pise

Beschreibung:

Certifié bio, le jeune domaine I Giusti e Zanza est situé aux alentours de Pise, près de la côte méditerranéenne. Originaire de la région, Paola Carella, son oenologue expérimentée, crée des vins de garde très caractéristiques. Son vin phare, le Dulcamara, est produit à partir de cépages bordelais. Les vins du domaine tirent leur nom de l'opéra italien «L'Elisir d'Amore» (l'élixir d'amour) composé par Gaetano Donizetti: une histoire passionnée dans laquelle le vin joue le rôle important d'élixir d'amour.

Degustationsnotiz:

Rubis impénétrable, accents violets. Le bouquet de baies noires laisse présager d'arômes opulents au palais : cerises noires, mûres, un peu de menthol et de douces notes toastées de moka et de chocolat noir. Très équilibré et puissant en bouche, d'une texture et d'une densité remarquables, dominance des baies noires, sur des touches de vanille et un peu de tabac; toujours très fruité au-delà du milieu de bouche, minéral et légèrement frais dans la finale balsamique enchanteresse.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: I Giusti e Zanza

Elevage: 12 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 1180321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.