



## Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Sélection issue de très vieilles vignes de Sangiovese

### Beschreibung:

Le Vigna Vecchia du domaine I Giusti e Zanza n'est produit que dans les excellentes années. C'est sur les douces collines de l'appellation Costa Toscana, non loin de Pise, que sont cultivées les plus anciennes vignes de Sangiovese de ce domaine certifié bio. Ce vin est élevé un an en fûts de chêne français.

### Degustationsnotiz:

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).

### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Divers Toscane

**Produzent:** I Giusti e Zanza

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1180019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT  
I Giusti e Zanza

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                     |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 93/100, Score 18.5/20                       |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Sangiovese                                            |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2029                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                        |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |