



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. Originnaire 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:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet magnifiquement toscan, rappelant les framboises et les cerises, sur de belles notes épicées, de chocolat, de moka et de nougat. Bouche ronde et très expressive qui représente bien l'origine du vin. Une fraîcheur juteuse vient agrémenter le fruit rouge prédominant, avec une soupçon de genièvre et de romarin, sur des tannins imposants: les arômes empyreumatiques se marient parfaitement au fruit sans le dominer; très longue finale, légèrement minérale, avec de grandes réserves.

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: 18 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

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

Artikelnummer: 1180319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft: Italie
Notation: Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana
Sommelier 5/5, James Suckling 92/100, Luca
Maroni 94/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit
Verdot
A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage: 18 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.