



2019 Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Sélection issue de très vieilles vignes de Sangiovese

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	I Giusti e Zanza Vigneti
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1180019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.