



2019 Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza (Bio)

L'Elisir d'Amore en provenance de Pise

Description:

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.

Note de dégustation:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

I Giusti e Zanza Vigneti

Notation(s):

Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5,
James Suckling 92/100, Luca Maroni 94/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Référence:

1180319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	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
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.