



2020 Dulcamara

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

Cépages bordelais bio 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:

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 idéale:

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.

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):

0, 0, 0, 0, 0

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Cépage(s):

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

Référence:

1180320

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): 0, 0, 0, 0, 0
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2034
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.