



2020 Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Une Syrah issue d'un terroir unique en l'honneur du fondateur du domaine

Description:

Certifié bio, le jeune domaine I Giusti e Zanza se trouve dans l'appellation Costa Toscana, près de la ville de Pise. Les vignobles sont nichés dans un charmant paysage de vallons onduoyants aux sols alluvionnaires fertiles, riches en graves, en sable et en fossiles. L'oenologue Paola Carella signe une gamme impressionnante de vins de garde au tempérament méditerranéen fort séduisant. Le Perbruno, qui doit son nom au père de Paolo Giusti, Bruno, est une Syrah monocépage élevée longuement en barriques, qui exprime beaucoup de typicité et de chaleur.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, légèrement brillant. Des notes poivrées agrémentent le bouquet vineux de fruits rouges et noirs, sur des touches de chocolat crémant et un soupçon de cannelle. La bouche ferme et veloutée est à nouveau marquée par les baies noires, cerises noires et gelée de mûres, ainsi qu'un souffle de clou de girofle, les arômes toastés sont en harmonie avec le fruit, tannins mûrs ; finale persistante et chaleureuse. Aération recommandée.

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 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1180220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.