



Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Selezione dalle vigne più vecchie di Sangiovese

Descrizione:

La piccola cantina biologica certificata I Giusti e Zanza vicino a Pisa, in prossimità della costa mediterranea, è nota per i suoi vini caratteristici, conservabili e dal carattere mediterraneo. Le più antiche viti di Sangiovese dell'azienda crescono su dolci colline nella denominazione Costa Toscana. Paola Carella, enologa della regione, sceglie di pressare la Vigna Vecchia solo nelle annate migliori.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con riflessi granati. Note di crosta di pane e caramello arricchiscono il bouquet di succose ciliegie rosse e lamponi, con delicate note di cannella e chiodi di garofano. Splendidamente fruttato nel palato scorrevole dominato da bacche rosse; molto espressivo e sostenuto da tannini maturi; le vecchie vigne si esprimono nella magnifica maturità e densità; persistente e leggermente minerale nel finale vanigliato.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: I Giusti e Zanza

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1180020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.