



## Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Un Syrah complesso con molte sfaccettature

### **Beschreibung:**

Il Syrah conferisce a questo vino da agricoltura biologica la sua tensione aromatica e la sua complessità. Le note speziate animano e rendono questo vino un ottimo accompagnamento per molti piatti italiani.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso, leggermente brillante. Note pepate arricchiscono il bouquet vinoso di frutti rossi e neri, con sentori di crémant al cioccolato e un accenno di cannella. Il palato, solido e vellutato, è ancora una volta caratterizzato da frutti neri, amarene e gelatina di more, oltre che da una nota di chiodi di garofano. Gli aromi tostati sono in armonia con il frutto, con tannini maturi e un finale caldo e persistente. Si consiglia l'aerazione.

### **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).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

Divers Toscane

**Produzent:** I Giusti e Zanza

12 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 100% Syrah

**Artikelnummer:** 1180222

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Perbruno**

Rosso Costa Toscana IGT  
I Giusti e Zanza

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.