



Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

L'Elisir d'Amore di Pisa

Descrizione:

Certificata biologica, la giovane tenuta I Giusti e Zanza si trova alla periferia di Pisa, vicino alla costa mediterranea. La sua esperta enologa, Paola Carella, è originaria della regione e crea vini altamente distintivi per la posa. Il suo vino di punta, il Dulcamara, è prodotto con varietà di uve bordolesi. I vini dell'azienda prendono il nome dall'opera italiana L'Elisir d'Amore composta da Gaetano Donizetti: una storia appassionata in cui il vino svolge l'importante ruolo di elisir d'amore.

Profilo aromatico:

Rubino impenetrabile con accenti violacei. Il bouquet di bacche scure lascia intendere aromi opulenti al palato: ciliegie nere, more, un accenno di mentolo e morbide note tostate di moka e cioccolato fondente. Molto equilibrato e potente al palato, con notevole consistenza e densità, dominato da bacche scure, con note di vaniglia e un po' di tabacco; ancora molto fruttato oltre la metà del palato, minerale e leggermente fresco nell'incantevole finale balsamico.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Divers Toscane

Produttore: I Giusti e Zanza

Produzione: 12 Mesi in barrique

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

Gradazione alcolica: 14.0%

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

Numero articolo: 1180322

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Veronelli 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

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

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

Produzione: 12 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.