



Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Selezione da viti di Sangiovese molto vecchie

Beschreibung:

Il Vigna Vecchia della tenuta I Giusti e Zanza viene prodotto solo in annate eccellenti. Le viti più vecchie di Sangiovese di questa tenuta certificata biologica sono coltivate sulle dolci colline della Costa Toscana, non lontano da Pisa. Questo vino viene affinato per un anno in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

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).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produsent: I Giusti e Zanza

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1180019

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
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.