



Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Un Syrah proveniente da un terroir unico in onore del fondatore della tenuta

Beschreibung:

Certificata biologica, la giovane tenuta I Giusti e Zanza si trova nella denominazione Costa Toscana, vicino alla città di Pisa. I vigneti sono immersi in un incantevole paesaggio di valli ondulate e fertili terreni alluvionali, ricchi di ghiaia, sabbia e fossili. L'enologa Paola Carella ha prodotto una gamma impressionante di vini dal seducente carattere mediterraneo. Il Perbruno, che prende il nome dal padre di Paolo Giusti, Bruno, è un Syrah monovitigno maturato a lungo in barrique, che esprime grande tipicità e calore.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, leggermente brillante. Le note pepate esaltano il bouquet vinoso di frutti rossi e neri, con sentori di cioccolato crémant 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

Appellation: Divers Toscane

Produzent: I Giusti e Zanza

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 1180220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.