



Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

L'Elisir d'Amore di Pisa

Beschreibung:

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 zona. 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.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet magnificamente toscano, che ricorda lamponi e ciliegie, con belle note speziate, di cioccolato, moka e torrone. Al palato è rotondo e molto espressivo, a testimonianza delle origini del vino. La freschezza succosa completa la frutta rossa predominante, con una nota di ginepro e rosmarino, su tannini imponenti: gli aromi empireumatici si fondono perfettamente con il frutto senza dominarlo; finale molto lungo, leggermente minerale, con grandi riserve.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: I Giusti e Zanza

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 1180319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft: Italia
Valutazioni: Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 92/100, Luca Maroni 94/100
Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2033
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.