



Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Vitigni biologici bordolesi 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 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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Produsent: I Giusti e Zanza

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

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

Artikelnummer: 1180320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-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.