



2019 Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Selezione da viti di Sangiovese molto vecchie

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Colore 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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	I Giusti e Zanza Vigneti
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1180019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.