



2020 Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Vitigni biologici bordolesi di Pisa

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	I Giusti e Zanza Vigneti
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	1180320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dulcamara

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.