



2020 Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza

Novità pisana: un Syrah da vigneto singolo dalle mille sfaccettature

Descrizione del vino:

La giovane cantina biologica certificata I Giusti e Zanza si trova nella denominazione Costa Toscana, vicino alla città di Pisa. I vigneti sono piantati su un dolce pendio e beneficiano del terreno alluvionale intervallato da ghiaia, sabbia e fossili. L'enologa Paola Carella è responsabile dell'impressionante portafoglio di vini mediterranei conservabili e caratteristici. Il Perbruno, che prende il nome dal padre di Paolo Giusti, Bruno, è un Syrah da vigna singola con lungo affinamento in barrique, che rivela una grande tipicità e tanto calore.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, leggermente brillante. Note pepate arricchiscono il bouquet vinoso di frutti rossi e neri, con sentori di crémant al cioccolato 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.

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 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1180220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Perbruno

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.