



Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT, I Giusti e Zanza (Bio)

Selektion von den ältesten Sangiovese-Reben

Beschreibung:

Das kleine, biozertifizierte Weingut I Giusti e Zanza bei Pisa, nahe der Mittelmeerküste, ist bekannt für seine charakteristischen, lagerfähigen Weine mit mediterranem Charakter. Auf sanften Hügeln in der Appellation Costa Toscana wachsen die ältesten Sangiovese-Rebstöcke des Weinguts. Die aus der Region stammende Önologin Paola Carella entscheidet sich nur in den allerbesten Jahren für die Kelterung des Vigna Vecchia.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Saftige, rote Kirschen, Himbeeren, eine sanfte Würze nach Zimt und Nelke, abgerundet von Brotkrustentönen und etwas Karamell. Am Gaumen gefällt die grossartige Frucht, vorwiegend rotbeerig und die dazu passende Saftigkeit, welche unterstützend wirkt; sehr ausdrucksstark und mit reifen Tanninen unterlegt; der Ausdruck der alten Rebstöcke zeigt sich in einer wunderbaren Reife und Dichte; anhaltend und feinmineralisch im vanillebetonten Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	I Giusti e Zanza (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1180020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vigna Vecchia

Rosso Costa Toscana IGT
I Giusti e Zanza (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.