



## G. Punto IGP Costa Toscana BIO 2018

Azienda Vitivinicola Duemani

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Toscana
<b>Producteur</b>	Duemani Toscana
<b>Classification</b>	IGP
<b>Expansion</b>	Élevage de 12 mois en fûts de chêne français (50% neufs)
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2018
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 11 ans
<b>Température de service</b>	16 - 18°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Grenache / Garnacha
<b>Prix</b>	95 Punkte Parker /
<b>Numéro d'article</b>	16515718

### Commentaires

Les vignes sont cultivées en biodynamie stricte et sans intervention. La fermentation et l'élevage de 16 mois ont lieu dans des fûts de chêne français, dont 50% en bois neuf et 50% en barriques usagées.

### Recommandation culinaire

Délicieux avec une bonne pièce de viande. Mais il peut aussi rivaliser avec les fromages affinés.

### Notes de dégustation

Rouge rubis intense, nez fin de fruits rouges, de réglisse et d'épices. En bouche, la minéralité et la jutosité captivent par des arômes de groseilles, de genièvre et de myrtilles.