



Perbruno IGT Costa Toscana BIO Rosso 2019

Giusti & Zanza

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	I Giusti & Zanza Pisa
Classification	IGT
Expansion	12 mois d'élevage en Tonneaux
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Syrah 100 %
Numéro d'article	16645719

Commentaires

Perbruno est notre sélection mono-cépage de Syrah et l'un des crus de notre cave. Il provient d'un seul vignoble situé dans le fossé au milieu de la cave, qui a été planté en 1999 sur un sol limono-sableux de consistance moyenne. Le vin est vieilli en fûts de chêne français de chauffe moyenne de 300 et 500 litres pendant environ 12 mois. Une fois la cuvée Syrah formée, le vin repose dans une cuve en béton. Avant la mise en bouteille, le vin subit une légère filtration.

Recommandation culinaire

Il s'accorde bien avec les plats de viande, le gibier mi-cuit ou mijoté et les viandes braisées, également préparées avec le même vin. Il s'accorde également à merveille avec les fromages bien affinés. Il se prête à une très longue garde, de 12 à 15 ans.

Notes de dégustation

Perbruno est un vin dense à la couleur pourpre intense. Le profil olfactif du vin est dominé par les fruits, notamment les cerises, les mûres et les myrtilles. En bouche, il est direct et linéaire. Les tanins présentent la douceur typique de la Syrah, la texture de l'assemblage est riche et veloutée. Après ingestion, les épices typiques de la variété ressortent, avec des traces de poivre blanc et vert. La finale présente des notes balsamiques de menthe et d'eucalyptus.