



Suisassi IGP Costa Toscana BIO 2017

Azienda Vitivinicola Duemani

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Duemani Toscana
Classification	IGP
Expansion	15 mois de maturation en français et américain. Barils en chêne
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Syrah 100 %
Prix	94 Parker, 99 James Suckling /
Numéro d'article	16503717

Commentaires

Les vignes sont cultivées de manière strictement biodynamique et sans intervention. Après la macération à froid, une fermentation spontanée a lieu dans des barriques usagées. L'élevage de 12 à 15 mois se fait en fûts de chêne français et américains.

Recommandation culinaire

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

Notes de dégustation

Violet rubis impénétrable pétillant. S'ouvre sur des notes intenses de prunes noires et de sureau, suivies de chocolat noir et de poivre blanc. La bouche fruitée et charnue

présente beaucoup de prunes au début, puis s'étale avec des tanins denses et compacts, frais et juteux, avec une finale longue en fin de bouche.