



Duemani IGP Costa Toscana BIO 2017

Azienda Agricola Duemani

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Toscana
Produttore	Duemani Toscana
Classificazione	IGP
Maturazione	Invecchiamento per 16 mesi in botti di rovere francese (50% nuove)
Contenuto	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Cabernet Franc 100 %
Premi	97 James Suckling, 97 Robert Parker /
Articolo n.	16504717

Annotazioni

Le vigne sono coltivate in modo rigorosamente biodinamico e senza interventi. La fermentazione e l'affinamento di 16 mesi avvengono in botti di rovere francese, con un 50% di invecchiamento in legno nuovo e un 50% in barrique usate.

Abbinamenti

Ottimo con un abbondante pezzo di carne. Ma può competere anche con i formaggi stagionati.

Note di degustazione

Rubino scuro profondo e ricco con riflessi violacei. Naso compatto, sentori di tabacco, poi bacche di sambuco e cassis, con fini componenti speziate in sottofondo. Tannino molto denso al palato, si accumula in molti strati, gioco emozionante tra frutti di bosco maturi e componenti speziate, finale molto lungo nel finale.