



## Suisassi IGP Costa Toscana BIO 2017

Azienda Vitivinicola Duemani

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italien, Toscana
<b>Produttore</b>	Duemani Toscana
<b>Classificazione</b>	IGP
<b>Maturazione</b>	15 mesi di maturazione in francese e americano. Botti di rovere
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Syrah 100 %
<b>Premi</b>	94 Parker, 99 James Suckling /
<b>Articolo n.</b>	16503717

### Annotazioni

Le vigne sono coltivate in modo rigorosamente biodinamico e senza interventi. La macerazione a freddo è seguita da una fermentazione spontanea in barrique usate. La maturazione avviene per 12-15 mesi in botti di rovere francese e americano.

### Abbinamenti

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

### Note di degustazione

Scintillante rubino violaceo impenetrabile. Apre con intense note di prugne scure e bacche di sambuco, seguite da cioccolato fondente e pepe bianco. Al palato è pieno e ricco di frutta, mostra molte prugne all'inizio, poi si distende con tannini densi e compatti, freschi e succosi, con un finale lungo.