

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Giusti Zanza Dulcamara 2019
Vinícola	I Giusti & Zanza
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Costa Toscana
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barris de carvalho francês de 300 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Luca Maroni 92 pts James Suckling 92 pts Falstaff 5 Grappoli - Bibenda 2023

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

I Giusti & Zanza é das vinícolas de Alta Gama da Costa Toscana, e como a maioria dos produtores da região, possui um portfólio totalmente focada em Super Toscanos.

Seus vinhos nascem de meros 17 hectares de terras, todos cultivados de maneira orgânica com videiras entre 20 e 50 anos, em um sistema de alta densidade. Uma das consequências desta prática é o rendimento baixo, fazendo com que as plantas foquem totalmente em uma produção com alta qualidade.

Os vinhedos estão localizados em uma típica colina na comuna de Fauglia (região de Pisa), onde o solo consiste em uma mescla de calcário, areia e fósseis marinhos. Além disso, como usual nesta porção costeira, à influência marítima caracteriza invernos amenos e os verões mais quentes, favorecendo o amadurecimento ideal dos frutos.

Quando I Giusti & Zanza foi fundada, em 1996, Dulcamara foi o primeiro rótulo lançado. Desde o início ele é elaborado em um volume muito limitado.

Este Super Toscano é baseado em Cabernet Sauvignon (70%), sendo complementado por frações menores de Merlot (25%) e também Petit Verdot (5%). A vinificação é feita de maneira clássica, e contempla um estágio de 18 meses em barris de carvalho francês de 300 L, com tosta média. Ao final,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola

quando o *blend* é feito, a mistura ainda repousa em tanques de concreto para "assentar", visto que o vinho não passa por nenhum processo de estabilização.