

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	I Giusti & Zanza Perbruno Syrah 2015
Vinícola	Giusti & Zanza
Safra	2015
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês de média tosta de 300 e 500 litros
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	94 James Suckling 93 Falstaff Weinguide 92 Guida i Vini di Veronelli

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A I Giusti & Zanza Vigneti nasceu em 1996 da restauração de uma vinícola histórica situada nas colinas de uma pequena comuna italiana de pouco mais de 3.000 habitantes, a Fauglia, localizada cerca de 20km do mar, na província de Pisa.

Focada na **elaboração de vinhos de alta gama**, a vinícola faz parte do seletto grupo de cerca de 80 produtores chamado Associazione Grandi Cru Della Costa Toscana. São 17 hectares de vinhedos criteriosamente **cultivados organicamente** em um solo aluvial rico em cascalho, fósseis e areia de ótima permeabilidade onde o maior destaque é o **rendimento médio por planta: míseros 600 gramas**. Isto significa que cada planta rende entre 1 a 3 cachos de uva.

Foi na durante a primeira vez que a vinícola colhia a Syrah, em setembro de 2003, que um dos fundadores, o Sr. Bruno Giusti faleceu. Em sua homenagem, nasceu o **Perbruno** (que significa "para Bruno") – um varietal de Syrah proveniente de um dos vinhedos CRU da empresa.

O **I Giusti & Zanza Perbruno Syrah** é um grande colecionador de prêmios, medalhas e ótimas pontuações. Esta **safra 2015** se destaca pelos 94 pontos concedidos pelo competente James Suckling, pelos 93 pontos alcançados no Falstaff Weinguide e pelos 92 pontos no Guida i Vini di Veronelli.

Tem amadurecimento de 12 meses em barris de carvalho francês de média tosta de 300 e 500 litros. Então o corte dos barris é realizado e o vinho estagia alguns meses (não divulgado pela empresa) em

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura para granada extremamente denso e escuro

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e em compota (amora, blueberry, ameixa e jabuticaba), e são completados por notas de especiarias doces (baunilha, alcaçuz e canela), geleia de figo, chocolate amargo, licor maraschino, tabaco, eucalipto, mix de pimentas (preta, vermelha e do reino) e finalizados com sedutores toques de tostado e defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é envolvente e musculoso, com taninos presentes, firmes e maduros sustentados por uma acidez salivante e bem dosada. No sabor temos toda a paleta olfativa em sintonia e equilíbrio, que proporcionam um final de boca elegante e muito persistente

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

cortes nobres de gado, como o bife ancho ou o tomahawk assados na brasa, talharim ao molho de ossobuco, risoto de cogumelos paris, queijos duros e charcutaria em geral

tanques de concreto antes de ser levemente filtrado e engarrafado.