







"Zizzolo" Bolgheri Rosso DOC

"Vigna allo Zizzolo" è il nome del vigneto di produzione da qui, ZIZZOLO, che in dialetto toscano significa giuggiolo che è rappresentato con un ramo in etichetta. Sei mesi in barriques di Allier di secondo passaggio. Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di frutti di bosco, pepe rosa, sensazioni vegetali e viola, arricchiti da spezie, tabacco dolce e da sfumature balsamiche. Corrispondenza fruttata e vegetale, tannino di valida fattura tannino di buona fattura armonicamente integrato in una struttura corporea ben architettata.

Indicazioni:

Volete far conoscere la Famigerata zona di Bolgheri ad un vosto amico, bevendo un vino dall'ottimo rapporto qualità prezzo, scegliete lo Zizzolo, ideale inizio di una fantastica passeggiata immaginaria fra i cipressi...
"I cipressi che a Bólgheri alti e schiettiVan da San Guido in duplice filar, Quasi in corsa giganti giovinettiMi balzarono incontro e mi guardar. Mi riconobbero, e? Ben torni omai ?Bisbigliaron vèr' me co 'I capo chino ?Perché non scendi ? Perché non ristai ?Fresca è la sera e a te noto il cammino...."

Abbinamenti:

Versatile, si trova a suo agio con tutti i piatti a basedi carne. Salumi e crostini toscani o a base di funghi. Primi conditi con ragù di carne, secondi piatti come l'ossobuco o la scottiglia di manzo.

DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	60% Merlot , 40% Cabernet Sauvignon.
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Bolgheri Rosso DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni.
Temperatura di servizio:	18° C nel bicchiere