

I GIUSTI & ZANZA VIGNETI

FAUGLIA TOSCANA ITALIA



VINO **BELCORE**
Enologo Dott.sa Paola Carella
Appellazione IGT Costa Toscana Rosso
Biologico Certificato
Annata 2015
Area Colline pisane Comune di Fauglia.
Vitigno 80% Sangiovese 20% Merlot.
Età dei vigneti Da 10 fino a 25 anni;
 densità da 7000 a 10000 Piante/ha.
Vinificazione Fermentazione alcolica con
 macerazione sulle bucce per 18/21 giorni a
 27/30°C Ferm. Malolattica in Tonneaux.
Affinamento In Tonneaux di Rovere francese da
 300 lt e 500 lt per 8 mesi poi affinamento in
 bottiglia per altri 6.
Colore Rosso Porpora con sfumature viola.
Profumi classici di Viola e Fragola del Sangiovese
 ammorbiditi dalla ciliegia del Merlot, vino di
 grande piacevolezza.
Palato : Al palato risulta di medio corpo con un
 Tannino fine ed avvolgente.
Si accompagna con Formaggi mediamente
 stagionati, Carni rosse e bianche arrostiti.
Lieviti autoctoni
Data imm. sul mercato Fine 2016
Gradazione alcolica 14% Alc/Vol



AN ENTHUSIAST'S GUIDE TO THE WORLD'S FINEST WINES

HOME LATEST REVIEWS FEATURES REPORTS TOP 100 CONTACT
Q search...

I GIUSTI & ZANZA 'Belcore' 2015

The 2015 'Belcore' is an outstanding showing which is composed of 80% Sangiovese and 20% Merlot. It delivers aromas of dark cherries dried fig, blackberries along with leather, and tobacco all jumping from the glass. On the palate this is well structured around fine-grained tannins and nicely balanced as it heads into the lingering, finish. A solid effort that shows the potential to evolve over the course of the next decade. (Best 2019-2028) - February, 2017 (MD)

91

JAMES SUCKLING.COM
HOME REPORT

PAOLO EDOARDO GIUSTI-
LOG OUT
SEARCH HERE FOR TASTING NOTES, REPORTS, AND OTHER CONTENT...

HOME > NOTES

I GIUSTI & ZANZA TOSCANA BELCORE 2014 ★

Monday, November 21, 2016

Country	Italy	Score	Lots of dark fruits and intense violets on the nose. Lavender as well. Full body, firm and silky tannins and lots of stone and blue fruits. Pretty and fresh now but will improve with age. Well done.
Region	Tuscany	92	
Vintage	2014		

Safra 2015. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.