



Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Kritikerliebling aus der Maremma

Beschreibung:

Unter der umsichtigen Leitung von Stefano Frascolla hat sich das Weingut Tua Rita in Suvereto, in der Nähe von San Vincenzo, einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Der erst seit wenigen Jahren produzierte Lodano ist eine faszinierende Cuvée, basierend zu zwei Dritteln auf der Petit- Verdot-Traube und zu einem Drittel auf der Merlot-Traube. Die Weinfachmedien sind zu Recht grosszügig, wenn es darum geht, Punkte für diese Kleinstproduktion mit zwölfmonatigem Barriqueausbau zu verteilen.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot mit einem feinen Glanz. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das vorwiegend dunkelbeerige Noten zeigt, Blaubeeren und Brombeeren, ergänzt durch Schwarztee, Veilchen und Trüffelschokolade. Sehr sanfter, geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer Frucht, die sowohl rotbeerige wie auch schwarzbeerige Noten zeigt, feintexturiert und trotz seiner Intensität sehr elegant, später auch Nuancen nach Rauch und Tabak, geröstete Haselnüsse; ein traumhaftes Frucht-Säurespiel im sehr explosiven, lang anhaltenden Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Azienda Agricola Tua Rita
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Artikelnummer:	1008919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lodano

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 95+/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.