



Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Un vin hors du commun de la Maremme, signé Stefano Frascolla

Beschreibung:

Rareté issue du vignoble Tua Rita, à proximité de Bolgheri.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis avec des accents grenats. Un bouquet magistralement composé de fraises mûres, de cerises, mais aussi de notes épicées, de noix et de nougat, enfin une pointe de cendre froide. L'attaque est douce et chaleureuse, avec de nouveau beaucoup de fruits rouges, de la réglisse et un peu de tabac, du chocolat crémant; dans l'ensemble, très explosif et dense, des tannins merveilleusement polis; puissant et doté d'excellentes caractéristiques du terroir dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Azienda Agricola Tua Rita

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0635519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft: Italie
Notation: Parker 97/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
A boire: jusqu'en 2034
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.