



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:

Rubis avec des reflets grenat marqués. Le bouquet complexe développe peu à peu des notes de petites fraises et de prunes, en synergie avec une pointe d'anis et de nougat, du chocolat au lait et un soupçon de noix. L'attaque très douce, fait place à de puissants arômes toscans de fruits rouges et de vanille. C'est un vin ciselé et puissant révélant peu à peu des nuances minérales, avec une finale persistante qui promet un excellent potentiel de garde.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0635522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.