



2014 Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

100% Merlot, proche de la perfection

Description:

Lorsqu'il y a plus de 30 ans, Rita Tua et Virgilio Bisti ont hérité d'une terre en Toscane dans la région de Maremma, ils étaient à vrai dire, à la recherche d'un havre de repos. Mais leur passion pour le vin a été plus forte et les a entraînés à développer leurs capacités œnologiques. Aujourd'hui, le domaine Tua Rita est une des meilleures adresses de Toscane. Leur fille Simona et leur gendre Stefano Frascolla ont acquis une reconnaissance internationale avec leurs vins. Le ruisseau, qui traverse leur propriété et qui doit son nom au Redigaffi, est petit et insignifiant, ce qui n'est pas du tout le cas de ce Merlot charismatique. Ce fleuron qui provient des plus vieilles vignes de la famille, marque des points avec son potentiel de garde considérable. Redigaffi a été le premier vin italien que Robert Parker a distingué de 100 points sur 100.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tua Rita
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 89/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0635614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 89/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.