



## 2016 Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

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

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Robe rubis dense aux reflets grenat. On aimerait s'immerger tout entier dans le bouquet qui alterne entre framboises mûres, cassis, notes de cannelle et chocolat crémant. Attaque douce, qui révèle des arômes puissants de Cabernet, énorme intensité de fruits, rappelant les baies rouges et noires, soutenues par des arômes toastés de caramel et de noix de coco, tanins mûrs; c'est un vin bien charpenté, avec beaucoup de profondeur et une finale extrêmement longue - des ingrédients qui laissent présager d'un splendide potentiel de garde.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Tua Rita
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Référence:</b>	0635516

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Giusto di Notri**

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.