2018 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:
Rouge rubis avec des nuances de grenat. Bouquet vineux à la chaleur typique de Maremma aux notes de fruits rouges, de pruneaux, de framboises et de nougat, ainsi que des nuances de chocolat, de tarte tatin et de sauge. Attaque tendre et très élégante aux arômes fruités de baies rouges et de prunes se développant continuellement, puissant et d'une extrême finesse avec des tannins parfaitement intégrés; à partir du milieu de bouche charpenté se joignent également des notes minérales; magnifique finale d'une longueur de rêve.
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 96/100, Parker 95–97/100, Score 19/20, Decanter 95/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Référence:	0635518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 96/100, Parker 95–97/100, Score 19/20, Decanter 95/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch