



## 2018 Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Assemblage exclusif de Tua Rita

**Description:**

Une association de cépages hors du commun, avec deux tiers de Petit Verdot et un tiers de Merlot, qui récolte d'excellentes notes. Le premier millésime ayant déjà séduit un large public, le dernier né de la maison Tua Rita, en Maremma, devrait connaître un succès comparable.

**Note de dégustation:**

Rubis puissant aux nuances rouge-grenat. Le bouquet expressif, fruité et épicé révèle des notes de sureau et de mûre, mais aussi de clou de girofle et de poivre. L'attaque en douceur, fait place à de puissants arômes de baies, myrtilles, cerises noires et olives noires, sur une agréable fraîcheur et des tannins veloutés; structure délicate, opulence de fruits, chocolat noir et cacao; finale intense et très longue.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 94/100
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	70% Petit Verdot, 30% Merlot
<b>Référence:</b>	1008918

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

Taille: A7 74x105

### **Lodano**

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Decanter 94/100  
**Cépage(s):** 70% Petit Verdot, 30% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 14 Mois en Foudre  
**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.