



2019 Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

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

Description:

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

Note de dégustation:

Rouge rubis avec des accents grenats. Un bouquet magistralement composé de fraises mûres, de cerises, mais aussi de notes épicées, de noix et de nougat, enfin une pointe de cendre froide. L'attaque est douce et chaleureuse, avec de nouveau beaucoup de fruits rouges, de la réglisse et un peu de tabac, du chocolat crémant; dans l'ensemble, très explosif et dense, des tannins merveilleusement polis; puissant et doté d'excellentes caractéristiques du terroir dans la finale persistante.

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):	Parker 97/100, Score 19.5/20, James Suckling 97/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Référence:	0635519

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):	Parker 97/100, Score 19.5/20, James Suckling 97/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.