2019 Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Chouchou des critiques en provenance de la Maremme

Description:
Sous la direction attentive de Stefano Frascolla, le domaine Tua Rita, situé à Suvereto, près de San Vincenzo, s'est forgé une excellente réputation. Le Lodano, produit depuis quelques années seulement, est un assemblage fascinant composé de deux tiers de Petit Verdot et d'un tiers de Merlot. La presse spécialisée attribue à juste titre des notes généreuses à cette toute petite production qui est élevée 12 mois en barrique.
Note de dégustation:
Rouge rubis intense, d'une belle brillance. Les baies noires marquent le bouquet expressif de myrtilles et de mûres, aux touches de thé noir, de violette et de truffe au chocolat. L'attaque très douce et souple fait place à des arômes de baies rouges et noires, puis finalement des nuances de fumée, de tabac et de noisettes grillés, ciselé et très élégant malgré son intensité; mariage de rêve entre fruit et acidité dans la finale très explosive et persistante.
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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tua Rita
Notation(s):	Parker 95+/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Référence:	1008919

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):	Parker 95+/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
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