



2022 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:

Rubis avec des reflets grenat marqués. Le bouquet complexe développe peu à peu des notes de petites fraises et de prunes, en synergie avec une pointe d'anis et de nougat, du chocolat au lait et un soupçon de noix. L'attaque très douce, fait place à de puissants arômes toscans de fruits rouges et de vanille. C'est un vin ciselé et puissant révélant peu à peu des nuances minérales, avec une finale persistante qui promet un excellent 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.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Divers Toscane

Producteur: Tua Rita

Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2037

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

Référence: 0635522

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, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.