



## Redigaffi 7

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Limitierte Spezialselektion des Redigaffi

### **Beschreibung:**

Der Tua Rita «Redigaffi 7» wird nur aus einer besonderen Auswahl von Trauben hergestellt, die aus dem ältesten, 1988 gepflanzten Merlot-Weinberg stammen. Es handelt sich um die einzigartige Parzelle 7, die weniger als einen Hektar gross ist. Die Weinherstellung erfolgt in einem ähnlichen Stil wie beim traditionellen Redigaffi. Er wird auf der Hefe in neuen französischen Eichenfässern gereift und ohne Filtration abgefüllt. Anstelle der traditionellen 18 Monate in Eichenfässern verbringt der Redigaffi 7 jedoch ganze 30 Monate in neuen Fässern, um den Reichtum und die Komplexität der speziell ausgewählten Trauben zu unterstützen. Der Redigaffi 7 ist nur in Magnumflaschen erhältlich, um eine längere Reifung zu ermöglichen.

### **Degustationsnotiz:**

#### **Ideale con:**

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

#### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produttore:** Azienda Agricola Tua Rita

**Allevamento:** 26 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnnummer:** 0108918

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Redigaffi 7

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	26 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.