



Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Assemblea esclusiva di Tua Rita

Beschreibung:

Un'insolita combinazione di vitigni, con due terzi di Petit Verdot e un terzo di Merlot, che ha ottenuto ottime valutazioni. La prima annata ha già conquistato un vasto pubblico e l'ultima di Tua Rita, in Maremma, è destinata a un successo analogo.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso con sfumature granate. Il bouquet espressivo, fruttato e speziato, rivela note di sambuco e mora, oltre a chiodi di garofano e pepe. L'attacco morbido, lascia spazio a potenti aromi di frutti di bosco, mirtilli, amarene e olive nere, su una piacevole freschezza e tannini vellutati; struttura delicata, opulenza di frutta, cioccolato fondente e cacao; finale intenso e molto lungo.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: 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

Produsent: Azienda Agricola Tua Rita

Allevamento: 14 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 70% Petit Verdot, 30% Merlot

Artikelnummer: 1008918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lodano

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Petit Verdot, 30% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.