



Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Il preferito dalla critica in Maremma

Beschreibung:

Sotto l'attenta guida di Stefano Frasca, la tenuta Tua Rita a Suvereto, vicino a San Vincenzo, si è costruita un'ottima reputazione. Il Lodano, prodotto da pochi anni, è un affascinante blend di due terzi di Petit Verdot e un terzo di Merlot. La stampa specializzata ha giustamente attribuito voti generosi a questa piccolissima produzione, che viene invecchiata per 12 mesi in barrique.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, con una bella brillantezza. I frutti di bosco segnano il bouquet espressivo di mirtillo e more, con note di tè nero, violette e tartufo al cioccolato. L'attacco molto morbido ed elastico lascia spazio ad aromi di bacche rosse e nere, seguiti da note di fumo, tabacco e nocchie tostate. Il vino è molto elegante, nonostante la sua intensità; un connubio da sogno tra frutta e acidità nel finale molto esplosivo e persistente.

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:

Chambre 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

Produttore: Azienda Agricola Tua Rita

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 60% Petit Verdot, 40% Merlot

Artikelnummer: 1008919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lodano

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 95+/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
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.