2014 Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

100% Merlot, vicino alla perfezione

Descrizione del vino:
Quando, oltre 30 anni fa, Rita Tua e Virgilio Bisti ereditarono un terreno nella Maremma toscana, in realtà cercavano un'oasi di riposo. Ma la passione per il vino è stata più forte e li ha portati a sviluppare le loro competenze enologiche. Oggi la tenuta Tua Rita è uno dei migliori indirizzi della Toscana. La figlia Simona e il genero Stefano Frascolla hanno ottenuto riconoscimenti internazionali per i loro vini. Il torrente che attraversa la loro tenuta, che prende il nome dai Redigaffi, è piccolo e insignificante, ma non è affatto il caso di questo carismatico Merlot. Questo vino di punta, che proviene dalle vigne più vecchie della famiglia, si distingue per il suo notevole potenziale di invecchiamento. Il Redigaffi è stato il primo vino italiano a ricevere 100 punti su 100 da Robert Parker.
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tua Rita
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 89/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0635614

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 89/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

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