



2017 Giusto di Notri

25 anni, Azienda Agricola Tua Rita

Un vino eccezionale della Maremma, firmato Tua Rita

Descrizione del vino:

Un vino raro proveniente dal vigneto Tua Rita, vicino a Bolgheri.

Nota di degustazione:

"Rosso rubino intenso con riflessi granati; naso molto accessibile con molta frutta rossa, lampone e ribes rosso, ma anche ribes nero, un accenno di cannella e cioccolato cremoso; attacco morbido, che lascia spazio ad aromi potenti, molto tipici di un Giusto di Notri. aromi potenti, molto tipici di un Giusto di Notri, denso e corposo, con tannini maturi che danno a questo vino di carattere molta struttura; finale succoso ed elegante.

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:	Parker 96/100, James Suckling 94–95/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Numero di articolo:	0635517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giusto di Notri

25 anni

Azienda Agricola Tua Rita

Origine:	IT
Valutazioni:	Parker 96/100, James Suckling 94–95/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot
Maturità:	fino a 2030
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.