



2018 Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Uno straordinario vino maremmano di Stefano Frascolla

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Rosso rubino con sfumature granate. Bouquet vinoso con tipico calore maremmano e note di frutta rossa, prugne, lamponi e torrone, oltre a sentori di cioccolato, tarte tatin e salvia. Al palato è tenero e molto elegante, con aromi fruttati di bacche rosse e prugne in continuo sviluppo. finezza con tannini perfettamente integrati; dalla corposità del palato medio si aggiungono anche note minerali; magnifico finale di lunghezza da sogno. .

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: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Divers Toscane

Produttore: Tua Rita

Valutazioni: James Suckling 96/100, Decanter 95/100, Parker 95–97/100, Score 19/20

Vinificazione: 16 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2031

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

Numero di articolo: 0635518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giusto di Notri

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Decanter 95/100, Parker 95–97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.