



2019 Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Il preferito dalla critica in Maremma

Descrizione del vino:

Sotto l'attenta guida di Stefano Frascolla, 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.

Nota di degustazione:

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 nocciole tostate. Il vino è molto elegante, nonostante la sua intensità; un connubio da sogno tra frutta e acidità nel finale molto esplosivo e persistente.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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 95+/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Numero di articolo:	1008919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lodano

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Origine: IT
Valutazioni: Parker 95+/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Varietà d'uva: 60% Petit Verdot, 40% Merlot
Maturità: fino a 2031
Viticoltura: Tradizionale
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.