



## 2020 Redigaffi

Merlot Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Il leggendario Merlot della Toscana

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Tua Rita
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 97/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0635620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Redigaffi**

Merlot Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** Falstaff 97/100  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.