



2020 Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Magnifico blend maremmano di Tua Rita

Descrizione del vino:

Stefano Frascolla è responsabile di questa cuvée corposa, maturata per 14 mesi in barrique francesi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso fino al disco. Naso potente, caratterizzato da bacche nere, mirtilli, more e un accenno di ginepro, con note di pepe nero, moka e cioccolato fondente. L'attacco piacevolmente dolce lascia il posto a un'esplosione di aromi fruttati, molto potenti e concentrati, eppure molto vellutati. Il sapore è molto intenso, con note di mora e ribes nero, oltre a un po' di melassa e caramello; tannini molto maturi e perfettamente integrati, finale lungo e intenso.

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: | Italia |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Divers Toscane |
| Produttore: | Tua Rita |
| Valutazioni: | Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 14 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Varietà d'uva: | 70% Petit Verdot, 30% Merlot |
| Numero di articolo: | 1008920 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lodano

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 70% Petit Verdot, 30% Merlot |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 14 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. |