



## 2021 Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

### Descrizione del vino:

Il Lodano è un affascinante vino rosso della Maremma, composto per due terzi da Petit Verdot e per un terzo da Merlot. Le uve provengono da un vigneto piantato nel 2011.

### 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Toscana

### Sottoregione:

Divers Toscane

### Produttore:

Tua Rita

### Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

14 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Varietà d'uva:

Petit Verdot, Merlot

### Numero di articolo:

1008921

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lodano**

Rosso Toscana IGT  
Azienda Agricola Tua Rita

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Italia   |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 94/100, Score 18.5/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Petit Verdot, Merlot   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 14 Mesi in barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %   |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |