



Giusto di Notri Tua Rita 2018

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Robe rubis vive aux reflets violines. Le nez dévoile des arômes de baies noires, de prune et de cassis, ainsi que des notes épicées telles que la coriandre et le tabac. A la fois puissant et élégant en bouche, ce vin corpulent offre de bons tannins souples, avec des notes complexes et une finale très longue.

Producteur	Tua Rita
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2028 - 2033
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314520
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Gibier, Cuisine méditerranéenne, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 96/100 James Suckling 96/100



Vinification

Le Giusto di Notri est élevé en barrique de chêne français pendant environ 18 mois. Il est mis en bouteille à l'été, puis repose encore quelques mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Histoire





Tua Rita se trouve dans la commune de Suvereto, en Haute Maremme, entre Livourne et Grosseto, non loin de la mer Tyrrhénienne. Le premier millésime a été produit en 1992 et les vins obtinrent très rapidement d'excellentes notes de la part des journalistes spécialisés.

