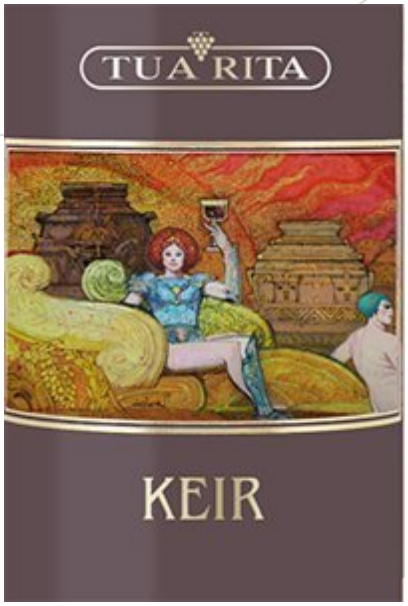
LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Keir Rosso |
| **Millésime** | 2019 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2034 |
| **Producteur** | Tua Rita |
| **Style de vin** | moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGT Toscana |
| **Cépages** | 100% syrah |
| **Pourcentage d'alcool** | 14,00% vol |
| **Description** | En 1984, Rita Tua et son mari Virgilio achètent un domaine avec 2 ha de vignobles à Suvereto. Au départ, ils ne pensaient certainement pas à en faire un domaine prestigieux, mais les soins méticuleux portés à ce petit vignoble leur ont rapidement valu le statut de culte en Toscane. Devant ce joli succès, ils achètent d'autres vignobles pour arriver en 2014 à 30 ha. Au décès de Virgilio, en 2010, sa fille Simena et son mari Stefano Frascolla en reprennent la gestion. Depuis, la réputation du domaine a fait le tour du monde.<br><br>Leur vin de base est le 'Rosso dei Notri', une IGP particulièrement savoureuse issue de sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Le 'Perlato del Bosco' est une IGP 100 % sangiovese. Le 'Giusto di Notri' peut être considéré comme la référence du domaine, un assemblage bordelais tout simplement éblouissant de cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. La gamme comporte encore un pur syrah et un pur merlot ('Redigaffi'). Ces deux derniers vins figurent parmi les meilleurs d'Italie, et même du monde. Pas vraiment bon marché, ils sont cependant d'une incroyable complexité et intensité et surtout idéalement équilibrés avec une finale qui n'en finit pas.<br><br>Pure expression de la Syrah qui passe six mois dans des amphores, le Keir Rosso 2019 est un vin grégaire et super amusant qui est un plaisir à boire et un excellent sujet de conversation grâce à l'approche astucieuse utilisée dans sa vinification. De longs temps de macération pelliculaire donnent au vin une intensité supplémentaire. La surface à pores serrés des amphores en argile signifie que le vin reçoit moins d'oxygène pendant la vinification. Cela contribue à ses saveurs délicates et élégantes et finalement à la longévité prometteuse de ce millésime. Le keir n'est pas aussi corsé que les autres syrahs toscanes, mais le vin montre à la place une pureté et une concentration formidables. Le bouquet offre des fruits noirs percutants, de la prune, de la feuille de thé et du tabac salé. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Suvereto |
| **Rendement** | 3500 kg/ha |
| **Vendange** | 2 premières semaines de septembre. |
| **Vinification** | Vinification en amphores. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Analytique** | Acidité totale: 6,9 g/l - extrait sec: 36 g/l |
| **Notes des critiques** | Decanter: 98<br>robertparker.com: 95<br>Falstaff: 94<br>jamessuckling.com: 93 |






**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)