LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Per Sempre Syrah
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Tua Rita
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, 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. 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. La Syrah Per Sempre 2021 arbore une couleur rouge rubis profonde et séduit par ses arômes raffinés de fruits rouges, de muscade et de cannelle. Un vin frais, mais à la fois ample et puissant, avec des tanins élégants et un équilibre sublime.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Suvereto.
Rendement	8.500 pieds/ha.
Vendange	Deuxième et troisième semaine de septembre.
Vinification	Vinification en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	17 mois en barriques françaises (100% neuves).
Analytique	Acidité totale: 5,49 g/l - extrait sec: 32,85 g/l - sulfites: 82 mg/l
Production	3.500 bouteilles
Notes des critiques	Falstaff: 98 Monica Larner, robertparker.com: 97 jamessuckling.com: 96 Antonio Galloni, Vinous: 95 James Button, Decanter: 95





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)