LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Perlato del Bosco Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% sangiovese
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. Le Perlato del Bosco a une couleur rouge rubis. Très aromatique : violettes, framboises et baies noires. Bouche pleine, tanins puissants et beaucoup de fruit. Finale longue et épicée.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Suvereto.
Rendement	5500 kg/ha
Vendange	2ème moitié de septembre.
Vinification	vinification classique, 6 mois de passage en barriques suivi par plusieurs mois de bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en barriques.
Analytique	Acidité totale : 6,90 g/l - extrait sec : 36 g/l
Production	25.000 bouteilles 0,75





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)