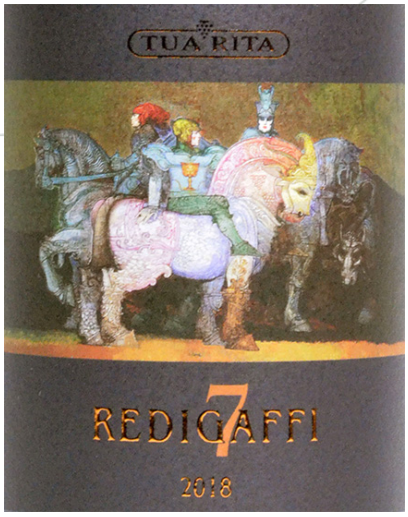
LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Redigaffi 7
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2045
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% merlot
Pourcentage d'alcool	15,00% 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 Redigaffi 7 Magnum 2018 représente la deuxième édition d'un vin qui n'a été élaboré qu'en 2013. L'ADN exact du vin est entouré de mystère, car 2 700 vignes ont été plantées en 1988 et les clones utilisés n'ont jamais été entièrement identifiés. Ces grappes de merlot particulièrement concentrées ont produit un vin ambitieux d'une intensité montante et d'une puissance durable. Le bouquet révèle la liqueur de mûre pressée et de cerise avec des épices, du cuir et du tabac séché. Le vin est explosif et opulent, et il offrira sûrement beaucoup de plaisir et de confort aux chanceux qui auront la chance de le goûter.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Suvereto
Rendement	4.000 kg/ha
Vendange	1ère semaine de septembre
Vinification	vinification traditionnelle
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois de barriques françaises (100% neuves)
Analytique	Alc: 14,5% vol total acidity 7,15 g/l dry extract 39 g/l
Production	411 magnum
Notes des critiques	Susan Hulme MW, Decanter: 100 James Suckling, jamessuckling.com: 98 Falstaff: 98 Monica Larner, robertparker.com: 97 Antonio Galloni, Vinous: 96

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)