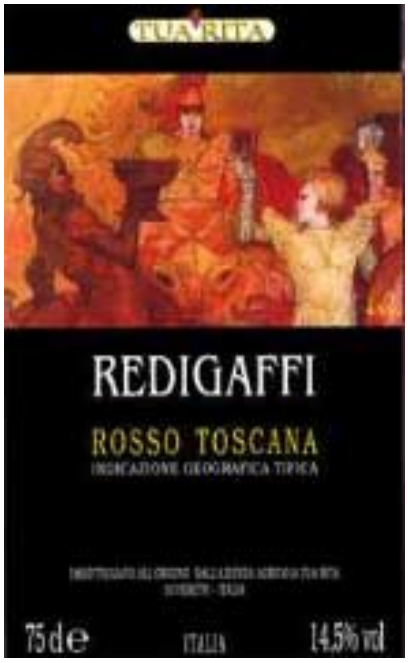
LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Redigaffi |
| **Millésime** | 2014 |
| **Producteur** | Tua Rita |
| **Style de vin** | 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.<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>Le Redigaffi est plus élégant que son précédent millésime. Cet important vin à base de merlot offre une qualité de fruit immédiate, avec une jolie fraîcheur qui rend la bouche très vive. Il s'agit d'une interprétation nette et bien définie du cépage avec des notes de cerise noire, de granit et un côté mentholé qui rend la finale presque rafraîchissante. |
| **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. |
| **Elevage** | 18 mois de barriques françaises (100% neuves). |
| **Analytique** | Acidité totale: 7,15 g/l - extrait sec: 39 g/l |
| **Notes des critiques** | Falstaff: 98<br>James Suckling, jamessuckling.com: 95<br>Monica Larner, robertparker.com: 95<br>Susan Hulme MW, Decanter: 95<br>Antonio Galloni, Vinous: 91 |

**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)