LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Redigaffi
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2046
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. 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 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



