LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosso dei Notri
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	20% cabernet franc, 30% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% syrah
Pourcentage d'alcool	14,50% 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 Rosso dei Notri a une couleur rouge pourpre. Vin toscan agréable, souple et moderne, sur des impressions de fruits des bois, avec des touches végétales. Fruité et souple en bouche.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Suvereto
Rendement	8.000 kg par ha
Vendange	Mi-septembre
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox.
Elevage	3 mois de barriques françaises non neuves.
Production	150.000 bouteilles





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)