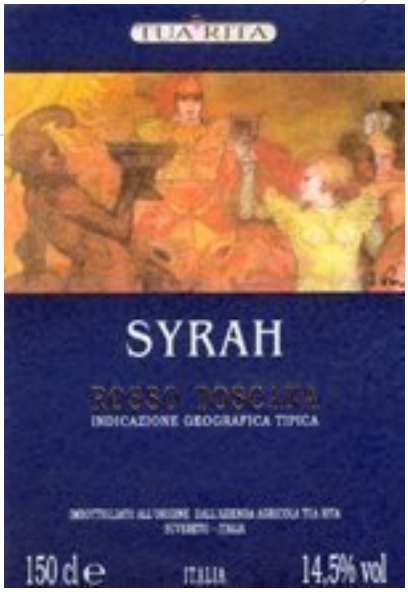
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Syrah Per Sempre
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2043
Producteur	Tua Rita
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% syrah
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. C'est un succès foudroyant. Le Syrah Per Sempre 2019 sort du lot grâce à sa richesse impressionnante et son intensité aromatique. Les raisins proviennent d'un site spécial avec des sols de galestro compacts. Ces conditions contribuent à la richesse et à la concentration du vin, avec ses notes distinctives de minerai de fer, de copeaux de crayon et de rouille. Ces arômes précis encadrent un noyau profond et sombre de cerise et de mûre confite. Ce millésime montre un peu de gras et de fruit supplémentaire qui sublime sa puissance et à son impact global. Il s'agit d'une bouteille hors du commun.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Suvereto
Rendement	3500 kg/ha
Vendange	2 premières semaines de septembre
Vinification	vinification traditionnelle
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises (100% neuves)
Analytique	Alc: 14% vol total acidity 6,9 g/l dry extract 36 g/l
Production	1000 bouteilles (Magnum)
Notes des critiques	robertparker.com: 98 Falstaff: 98 jamessuckling.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)