

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Giusto di Notri
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2040
<b>Producent</b>	Tua Rita
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Toscana
<b>Druivensoorten</b>	10% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot
<b>Omschrijving</b>	<p>In 1984 kochten Rita Tua en haar man Virgilio een landgoed in Suvereto waar twee hectaren wijngaard bijhoorde. Aanvankelijk hadden ze niet het idee om een topdomein uit de grond te stampen, maar hun meticuleuze zorg voor deze kleine wijngaard leidde razendsnel tot een cultstatus binnen Toscane. Omdat hun werk zo succesvol bleek, kochten ze voortdurend wijngaarden bij en anno 2014 is het domein uitgebreid tot 30 hectare. Toen Vergilio in 2010 overleed, kwam dochter Simena met haar man Stefano Frascolla aan het dagelijkse roer van het domein te staan. Ondertussen was de goede faam van het domein wereldwijd gemaakt.</p> <p>De instapwijn van het domein is 'Rosso dei Notri', een bijzonder smakelijke IGP gebaseerd op sangiovese, cabernet sauvignon, merlot en syrah. 'Perlato del Bosco' is dan weer een pure sangiovese onder IGP-vlag. De signature wine van het domein is 'Giusto di Notri', gewoonweg een verbluffende Bordeauxblend van cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc. Ten slotte volgen nog een pure syrah en merlot ('Redigaffi') om het rijtje te vervolledigen. Deze laatste twee wijnen behoren tot de allerbeste wijnen van heel Italië, zelfs van de hele wereld. Helaas niet goedkoop, maar van een ongeziene complexiteit, intensiteit en vooral een uitmuntende evenwichtige structuur met eindeloze afdronk.</p> <p>De Giusto di Notri 2018 toont het gewicht en de vastberadenheid die men verwacht, hoewel deze vintage een magisch delicate en elegante kant onthult met aroma's van blauwe bloemen, kruiden en wilde pruimen. Puur Toscaanse aroma's, met wilde salie, geroosterde rozemarijn en mediterrane struikgewassen die in deze regio's in het wild groeien. De wijn is ook licht en fris in de mond met een verrassende mate van gewichtloosheid, maar de persistentie is lang en zijdeachtig.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Suvereto
<b>Opbrengst</b>	3500 kg/ha
<b>Oogst</b>	2de helft van september
<b>Vinificatie</b>	Traditionele vinificatie, maceratie gedurende 25 dagen, Rijping in barriques gedurende 16 maanden, nadien nog 6 maanden flesrijping.
<b>Flesafsluiting</b>	natuurkurk
<b>Opvoeding</b>	16 maanden in Franse barriques (70% nieuw)
<b>Analytisch</b>	Alc: 14% vol
<b>Productie</b>	30.000 flessen 0,75
<b>Recensentscores</b>	robertparker.com: 97 James Suckling, jamesuckling.com: 96

