LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Giusto Di Notri
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2044
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	10% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	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. De instapwijn van het domein is 'Rosso dei Notri', een bijzonder smakelijke IGP gebaseerd op sangiovese, cabernet sauvigon, 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 sauvigon, 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. De Giusto di Notri 2020 barst van aroma's van wierook, met sandelhout en lavendel. Verder ook aalbessen, bramen en verse kruiden. Vol en zeer rijk met een een krachtig middenpalet. Een zeer lange afdronk. Een wijn voor de toekomst, laat gerust nog vier tot vijf jaar rusten.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Alta Maremma, gebied van de metaalhoudende heuvels. Uitgesproken kleiachtig.
Opbrengst	3500 kg/ha.
Oogst	Handmatige oogst in de 2de helft van september.
Vinificatie	Traditionele vinificatie, maceratie gedurende 25 dagen.
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (70% nieuw).
Productie	40.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 96 Monica Larner, robertparker.com: 95 Falstaff: 95 Antonio Galloni, Vinous: 95 James Button, Decanter: 95





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)