

Naam	Giusto Di Notri
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2050
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, 80% cabernet sauvignon, 10% merlot
Alcoholpercentage	14,00% vol

Omschrijving

In 1984 kochten Rita Tua en haar man Virgilio een landgoed in Suvereto waar twee hectaren wijngaard bijhooorde. 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 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 afdrank.

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 krachtig middenpalet. Een zeer lange afdrank. 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	Suvereto.
Opbrengst	3500 kg/ha.
Oogst	2de helft van september.
Vinificatie	Traditionele vinificatie, maceratie gedurende 25 dagen.
Opvoeding	16 maanden in Franse barriques (70% nieuw).

