

Naam	Per Sempre Syrah
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% syrah
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 Syrah Per Sempre 2021 heeft een diepe, robijnrode kleur en betovert met verfijnde aroma's van rode vruchten, nootmuskaat en kaneel. De wijn is fris, maar tegelijkertijd vol en krachtig, met elegante tannines en een sublieme balans.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Suvereto.
Opbrengst	8.500 stikken/ha.
Oogst	Tweede en derde week van september.
Vinificatie	Vinificatie in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	17 maanden in Franse barriques (100% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,49 g/l - droogextract: 32,85 g/l - sulfieten: 82 mg/l
Productie	3.500 flessen
Recensentscores	Falstaff: 98 Monica Larner, robertparker.com: 97 jamesuckling.com: 96 Antonio Galloni, Vinous: 95 James Button, Decanter: 95

