

Naam	Syrah Per Sempre
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
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
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 Frascaola 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 afdrank. De Syrah Per Sempre 2020 heeft een inktzwarte kleur en verleidelijke aroma's van viooltjes, bramen, bosbessen, bloemen en sandelhout. Mondvullende wijn met superfijne tannines. Hints van zoete tabak en bessen op het einde. Voortreffelijk in balans.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Suvereto.
Opbrengst	3500 kg/ha.
Oogst	Twee eerste weken van september.
Vinificatie	Traditionele vinificatie.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (100% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,49 g/l - droogextract: 32,85 g/l - sulfieten: 82 mg/l
Recensentscores	jamesuckling.com: 99 robertparker.com: 97

