

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Syrah Per Sempre
<b>Jaartal</b>	2013
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2035
<b>Producent</b>	Tua Rita
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Toscana
<b>Druivensoorten</b>	100% syrah
<b>Omschrijving</b>	<p>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 Virgilio 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 Syrah heeft een inktzwarte kleur en intense aroma's van zwarte peper, zwarte bessen en teer. Mondvullende wijn met goede tannines en een stevige structuur. Krachtige en kruidige afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Suvereto
<b>Opbrengst</b>	3500 kg/ha
<b>Oogst</b>	tweede week van september
<b>Vinificatie</b>	traditionele vinificatie
<b>Opvoeding</b>	12 maanden in Franse barriques (100% nieuw)
<b>Analytisch</b>	Alc: 14% vol total acidity 6,9 g/l dry extract 36 g/l
<b>Productie</b>	1000 flessen (Magnum)
<b>Recensentscores</b>	robertparker.com: 96 Antonio Galloni, Vinous: 95

