LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Giusto di Notri
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins délicats
Appellation	IGP Toscana
Cépages	10% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	En 1984, Rita Tua et son mari Virgilio achètent un domaine avec 2 ha de vignobles à Suvereto. Au départ, ils ne pensaient certainement pas à en faire un domaine prestigieux, mais les soins méticuleux portés à ce petit vignoble leur ont rapidement valu le statut de culte en Toscane. Devant ce joli succès, ils achètent d'autres vignobles pour arriver en 2014 à 30 ha. Au décès de Virgilio, en 2010, sa fille Simena et son mari Stefano Frascolla en reprennent la gestion. Depuis, la réputation du domaine a fait le tour du monde. Leur vin de base est le 'Rosso dei Notri', une IGP particulièrement savoureuse issue de sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Le 'Perlato del Bosco' est une IGP 100 % sangiovese. Le 'Giusto di Notri' peut être considéré comme la référence du domaine, un assemblage bordelais tout simplement éblouissant de cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. La gamme comporte encore un pur syrah et un pur merlot ('Redigaffi'). Ces deux derniers vins figurent parmi les meilleurs d'Italie, et même du monde. Pas vraiment bon marché, ils sont cependant d'une incroyable complexité et intensité et surtout idéalement équilibrés avec une finale qui n'en finit pas. Le Giusto di Notri a une couleur rouge rubis. Le nez est intense, arômes fins de petits fruits rouges, de cassis et de réglisse. La bouche est juteuse avec beaucoup de fruit. Très bel équilibre et très élégant. Finale longue et fruitée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Suvereto
Rendement	3500 kg/ha
Vendange	deuxième moitié de septembre
Vinification	Vinification traditionnelle, macération pendant 25 jours. Maturation en barriques pendant 16 mois. 6 mois de bouteille
Elevage	16 mois de barriques françaises (70% neuves)
Analytique	Alc: 14% vol
Production	25.000 bouteilles 0,75