LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Giusto di Notri |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2039 |
| **Producteur** | Tua Rita |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Toscana |
| **Cépages** | 10% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<br><br>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.<br><br>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 |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 16 mois de barriques françaises (70% neuves) |
| **Analytique** | Alc: 14% vol |
| **Production** | 30.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 96<br>James Suckling: 95 |