LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Redigaffi
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2036
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% merlot
Alcohol percentage	15,00% 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 Redigaffi a une couleur brillante rouge rubis et un nez complexe de fraises, de forêt, de cuir et de réglisse. L'approche est souple et fraîche. Vin très élégant avec beaucoup de matière et de profondeur. Grand.
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	4.000 kg/ha
Vendange	1ère semaine de septembre
Vinification	vinification traditionnelle
Elevage	18 mois de barriques françaises (100% neuves)
Analytique	Alc: 14,5% vol total acidity 7,15 g/l dry extract 39 g/l
Production	8.800 bouteilles 0,75