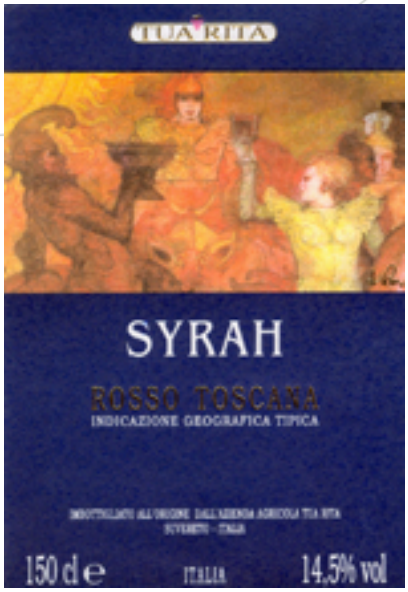
LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Syrah
Millésime	2009
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Tua Rita
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% syrah
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. La Syrah a une couleur noir encre et un nez aux arômes intenses de poivre noir, de baies noires et terreux. Bouche pleine, bons tannins et structure ferme. Finale puissante et épicée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Suvereto
Rendement	3500 kg/ha
Vendange	2 premières semaines de septembre
Vinification	vinification traditionnelle
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises (100% neuves)
Analytique	Alc: 14% vol total acidity 6,9 g/l dry extract 36 g/l
Production	1000 bouteilles (Magnum)
Recensentscores	Antonio Galloni, Robert Parker: 92



+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30