LICATA
WIJNFICHE

Naam	Giusto di Notri
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, vrij mineraal, soepele tannines
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	10% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	In 1984 kochten Rita Tua en haar man Virgilio een landgoed in Suvereto waar twee hectaren wijngaard bijhoorde. 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 Vergilio 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. De instapwijn van het domein is ‘Rosso dei Notri’, een bijzonder smakelijke IGP gebaseerd op sangiovese, cabernet sauvigon, 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 sauvigon, 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. De Giusto di Notri heeft een robijnrode kleur, de neus is intens met fijne aroma's van klein rood fruit, cassis en drop. De smaak is sappig met massa's fruit. Zeer mooi in balans en zeer elegant. Lange en fruitige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Suvereto
Opbrengst	3500 kg/ha
Oogst	2de helft van september
Vinificatie	Traditionele vinificatie, maceratie gedurende 25 dagen, Rijping in barriques gedurende 16 maanden, nadien nog 6 maanden flesrijping
Opvoeding	16 maanden in Franse barriques (70% nieuw)
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	25.000 flessen 0,75