LICATA
WIJNFICHE

Naam	Redigaffi
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% merlot
Alcohol percentage	15,00% 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 Redigaffi heeft een briljante robijnrode kleur en een complexe neus van aardbeien, bosimpressies, leder, drop. De aanzet is soepel en fris. Een zeer elegante wijn met veel materie en diepte. Groots
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	4.000 kg/ha
Oogst	eerste week van september
Vinificatie	traditionele vinificatie
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (100% nieuw)
Analytisch	Alc: 14,5% vol total acidity 7,15 g/l dry extract 39 g/l
Productie	8.800 flessen 0,75