LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso dei Notri
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	50% cabernet sauvignon, merlot, 50% sangiovese, syrah
Alcohol percentage	13,00% 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 Rosso dei Notri heeft een purperrode kleur. Het is een aangename, soepele en moderne Toscaanse wijn met impressies van woudvruchten en vegetale toets. In de mond is hij fruitig en soepel.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Suvereto
Opbrengst	8.000 kg per hectare
Oogst	half september
Vinificatie	fermentatie en maceratie in roestvrije tanks, nadien rijpt de sangiovese nog 3 maanden in barriques en wordt de uiteindelijke blend gemaakt, botteling zonder filtering
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	3 maanden in gebruikte Franse barriques (enkel sangiovese)
Analytisch	Alc: 13,50% vol
Productie	100.000 flessen
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 91 Antonio Galloni: 90