



Giusto di Notri IGT Toscana 2023

Tua Rita

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Tua Rita Suvereto
Classification	IGT
Expansion	18 mois de barrique neuve/utilisée
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15 %
Cépages	Cabernet Franc 10 %, Merlot 30 %, Cabernet Sauvignon 60 %
Numéro d'article	15403723

Commentaires

Cuvée typique de Bordeaux, le Giusto dei Notri est typique du domaine. Récolté la 2ème et 3ème semaine de septembre, la fermentation se déroule sous bois pendant environ 25 jours. Le vin vieillit ensuite pendant environ 18 mois dans des barriques françaises en partie neuves et en partie usagées. Après une mise en bouteille en mai, il repose encore 6 mois en bouteille avant d'être mis en vente.

Recommandation culinaire

Plats de gibier, d'agneau, de poisson.

Notes de dégustation

Le vin a une belle couleur rouge profond et un parfum de baies mûres. Le Giusto di Notri a un léger goût de baies noires avec un arrière-goût très épicé.