



Giusto di Notri IGT Toscana 2017

Tua Rita

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Tua Rita Suvereto
Classification	IGT
Expansion	18 mois de barrique neuve/utilisée
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 13 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Cabernet Franc 10 %, Merlot 30 %, Cabernet Sauvignon 60 %
Prix	96 Robert Parker /
Numéro d'article	15407117

Commentaires

Le Giusto dei Notri est une cuvée typiquement bordelaise, typique du domaine. Vendangé la deuxième et la troisième semaine de septembre, il fermente pendant environ 25 jours dans le bois. Ensuite, le vin est élevé pendant environ 18 mois dans des barriques françaises en partie neuves et en partie usagées. Après la mise en bouteille en mai, il repose encore 6 mois en bouteille avant d'être mis en vente.

Recommandation culinaire

Plats de chevreuil, 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.