



## Giusto di Notri IGT Toscana 2023

Tua Rita

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Toscana
<b>Produttore</b>	Tua Rita Suvereto
<b>Classificazione</b>	IGT
<b>Maturazione</b>	Barrique nuove/usate 18 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2023
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	15 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Franc 10 %, Merlot 30 %, Cabernet Sauvignon 60 %
<b>Articolo n.</b>	15403723

### Annotazioni

Come una tipica cuvée bordolese, il Giusto dei Notri è tipico della cantina. Vendemmiato nella 2° e 3° decade di settembre, la fermentazione avviene in legno per circa 25 giorni. Successivamente il vino matura per circa 18 mesi in barrique francesi in parte nuove e in parte usate. Dopo l'imbottigliamento avvenuto nel mese di maggio, riposa in bottiglia per altri 6 mesi prima della messa in commercio.

### Abbinamenti

Piatti di selvaggina, agnello, pesce.

### Note di degustazione

Il vino ha un bel colore rosso intenso e un profumo di frutti di bosco maturi. Il Giusto di Notri ha un leggero sapore di frutti di bosco scuri con un retrogusto molto piccante.