



Giusto di Notri IGT Toscana 2017

Tua Rita

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Toscana
Produttore	Tua Rita Suvereto
Classificazione	IGT
Maturazione	Barrique nuove/usate 18 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2017
Conservazione	fino a 13 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Cabernet Franc 10 %, Merlot 30 %, Cabernet Sauvignon 60 %
Premi	96 Robert Parker /
Articolo n.	15407117

Annotazioni

Come una tipica Cuvee bordolese, il Giusto dei Notri è tipico della cantina. Vendemmiato nella seconda e terza settimana di settembre, la fermentazione avviene per circa 25 giorni in legno. Il vino matura poi per circa 18 mesi in barrique francesi in parte nuove e in parte usate. Dopo l'imbottigliamento a maggio, riposa in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Abbinamenti

Piatti di carne di cervo, 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.