



TUA RITA ROSSO DEI NOTRI

Producent: Tua Rita

Årgång: 2022

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 15 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 50030

Pris: **Privatimport**

Smakrikt och koncentrerat med läckra toner av björnbär, valnötter och en lätt hasselnötskaraktär från faten. Polerade tanniner och en ren finish och ett fruktigt och kryddigt avslut.



OM PRODUCENTEN:

På en kulle i den lilla medeltida byn Suvereto har det ursprungligen lilla hantverksföretaget över tid utvecklats till ett modernt och kultförklarat vineri.

1984 förverkligade Rita och Virgilio sin livslånga dröm att köpa egendomen som skulle bli Tua Rita. De ursprungliga två hektar vingårdarna har odlats noggrant sedan början med stor passion och rigorös noggrannhet. På mindre än ett decennium ökades egendomen till nio hektar, numera 51 hektar vingårdar. Kärleken och passionen till vingårdarna har ständigt växt och aldrig sloknat. Vingårdarna behandlas naturligt med naturliga metoder för att bekämpa skadedjur och sjukdomar. Framgången internationellt tackar Rita även Stefano Frascolla som är gift med Rita och Virgilios dotter Simena växte vingårdens varumärke snabbt. Simena engagerade sig också i det familjeägda företaget efter Virgilios död 2010.

Tua Ritas extraordinära kultstatus beror framförallt på Redigaffi, Det är en ren Merlot som verkligen är full av karaktär och utstrålar sensuell konstnärlighet. Från och med årgången 2017 applicerar Tua Rita en speciell kod på varje flaska Redigaffi för att utesluta förfalskningar och garantera dess äkthet. Denna kod innehåller information som endast hänvisar till flaskan och är registrerad i en databas som är tillgänglig för konsumenten, varje flaska har en unik referenskod.

Gårdens namn härrör från en ordlek av namnen Rita Tuas för och efternamn.

DRUVOR:

50% Sangiovese, 50% blend av Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah

JORDMÅN:

Stenhaltig lera

TILLVERKNING:

Druvorna handplockas och fraktas i små lådor till sorteringsborden. Efter en försiktig pressning musten från druvorna flyttas till träfat för jäsning. Maceration sker mellan 25-30 dagar med försiktig och reglerad pump over och/eller punch down. Efter jäsning rinner vinet ner i tomma små ekfat där de genomgår malolaktisk jäsning. Vinet lagras sedan i minst 18 månader.

PASSAR TILL :

Passar utmärkt till smakrika kötträtter som grytor men även till grillat.