



## TUA RITA PERLATO DEL BOSCO

Producent: Tua Rita

Årgång: 2019

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kolspanstorlek: 6

Art Nr: 50038

Pris: **Privatimport**

Smakrikt och koncentrerat komplex. Silkeslena och polerade tanniner. Frukten bjuder på röda bär, choklad, hasselnötter och en finstämd mineralitet. Visar på en läcker finessrik syra som balanserar den djupa koncentrationer. En koncentrerad, kryddig, mineraltät lång längd.



### OM PRODUCENTEN:

På en kulle i den lilla medeltida byn Suvereto har det ursprungligen lilla hantverksföretaget över tid utvecklats till ett modernt och kultförklarade 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 utökades egendomen till nio hektar, numera 51 hektar vingårdar. Kärleken och passionen till vingårdarna har ständigt växt och aldrig slocknat. 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 Ritans 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 förfälskningar 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:

Sangiovese

### JORDMÅN:

Rosa mörkel

### 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 över och/eller punch down. Efter jäsning rinner vinet ner i tomma små ekfat där de genomgår malolaktisk jäsning. Vinet lagras sedan i ca 18 månader.

### PASSAR TILL:

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