



TUA RITA REDIGAFFI

Producent: Tua Rita

Årgång: 2020

Land: Italien

Region: Toscana

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 15 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 50048

Pris: **Privatimport**

Det första Italienska vinet som fått 100/100 poäng av Robert Parker. Ett vin som är mycket ungt idag men det står redan klart att det är ett stort vin med enorm potential. Doften domineras av ceder, angenäm cigarrlåda och kanel i kombination med läckra florala toner från violer och mogna svartavinbär. Ett intensivt och koncentrerat vin med eleganta tanniner.



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 ökades 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 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:

Merlot

JORDMÅN:

Lera med inslag av sten

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 teknik. Efter jäsning förs vinet med gravitationens hjälp ner i tomma ekfat där de genomgår malolaktisk jäsning. Vinet lagras sedan i 20 månader på nya franska ekfat.

PASSAR TILL :

Passar utmärkt till vällagade köttretter som hängmörad entrecôte med kryddiga tillbehör