VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tua Rita Giusto di Notri 2021
Vinícola	Tua Rita
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 minutos
Premiações	97 pts Raffaele Vecchione (WinesCritic.com) | 97 pts Wine Enthusiast | 96 pts Falstaff | 96 pts The Wine Advocate | 96 pts James Suckling | 94 pts Wine Spectator | 94 pts Decaner Magazine

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1984, Rita e seu esposo Virgilio adquiriram uma propriedade na costa da Toscana. O que começou como uma vida simples em meio à natureza transformou-se, graças à paixão pelo vinho, em um empreendimento de sucesso.

Instalada em uma região marcada por grandes ícones como Sassicaia, Ornellaia e Guado al Tasso, a missão da pequena Tua Rita não era fácil. Ainda assim, conquistou reconhecimento internacional com o Redigaffi, um Merlot de excelência que a colocou no mapa dos grandes vinhos do mundo. Esse marco abriu caminho para que outros rótulos da vinícola também ganhassem notoriedade.

Entre eles, destaca-se o Giusto di Notri, considerado o "vinho alma" da Tua Rita. Elaborado a partir de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc do primeiro vinhedo da propriedade, na área de Notri, ele representa o espírito dos Super Toscanos: vinhos de alta gama, elaborados com castas internacionais e maturados em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa — alta
EVOLUÇÃO	primário — terciário
DESCRIÇÃO	

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa
DESCRIÇÃO	

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	**ave**	suíno
	cordeiro	**gado**	**caça**	**curada**
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	**duros**
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	**massas**	**risotos**	**polenta**	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	**especiarias**	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino