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