

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tua Rita Rosso Dei Notri 2016
Vinícola	Tua Rita
Safra	2016
País	Itália
Região	Colline Metallifere - Alta Maremma (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	Sangiovese - tanques de aço inox Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot em barricas de carvalho francês por 18 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 pontos James Suckling 92 pontos Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esta é uma mistura fabulosa de Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, disponível por um preço irresistível. O Rosso dei Notri 2016 é simplesmente fantástico em todos os níveis. Os aromas são brilhantes e intensos, e também há boa complexidade aqui. Eu simplesmente amo isso! O acabamento mostra chocolate e café torrado. Beba este vinho agora - apenas porque é tão bom assim. Advogado de Vinho de Robert Parker

Extremamente brilhante e energético, com muita passa de cereja e chocolate. Sugestões de avelãs. Profundidade e persistência maravilhosas. Excelente. Feito de uvas orgânicas.

James Suckling

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	púrpura brilhante, intenso e profundo
	INTENSIDADE	baixa alta
	EVOLUÇÃO	primário terciário
Análise olfativa	DESCRIÇÃO	cerejas, cassis e ameixas maduras dão o tom, entrelaçadas por notas defumadas, de alcaçuz e chão de floresta, sob um distinto fundo de chocolate amargo
	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	estrutura invejável e perfeitamente harmoniosa, onde os taninos mastigáveis e a acidez primorosa equilibram uma fruta exuberante, resultando em conjunto de textura sedosa e final longo e complexo

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	parrilla, lasanha ao ragu de javali, filé rossini, linguiça campeira com queijo, carré de cordeiro com brie envolto em presunto cru e batatas assadas, charcutaria e queijos			