

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tua Rita Rosso Dei Notri 2022
Vinícola	Tua Rita
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc e Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	barricas, tanques de inox e concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Luca Maroni 93 pts James Suckling 93 pts Falstaff 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Tua Rita começa em 1984, quando o casal Rita e Virgilio realizou o sonho de uma vida ao adquirir uma propriedade no sul da Toscana. O objetivo inicial era uma existência simples, em harmonia com a natureza, mas a paixão pelo vinho acabou mudando o rumo da história.

Os primeiros dois hectares de vinhedos foram cultivados com extremo cuidado e dedicação, o que rapidamente colocou a então desconhecida Tua Rita entre os mais prestigiados “produtores de garagem” da Itália.

Em menos de uma década, os dois hectares se tornaram nove, depois vinte, e hoje somam trinta. Apesar do falecimento de Virgilio em 2010, a vinícola segue sendo gerida por Rita, com o apoio da filha e do genro.

Dedicada exclusivamente a vinhos de alta gama, a Tua Rita tem no Rosso dei Notri a porta de entrada ideal para conhecer seu trabalho singular.

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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos