ACQUISTATO IL .....

"Rosso dei Notri" Toscana IGT 2021 2021



La Vigna

Terreno Spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi, più limo. Nella fascia centrale, dove sono piantate le vigne di Merlot, c'è più argilla.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato e guyot

Densità imp. 9000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese 50%, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah 50%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Raccolta a mano in cassette da 15 Kg, vinificazione e affinamento in acciaio

Sensazioni Rosso con corpo e prontezza di beva

Carattere e personalità

Rosso dei Notri è un interessante vino toscano proposto dalla cantina Tua Rita. Un vino che, come viene descritto dai suoi creatori, è in grado di trasmettere il carattere e la personalità del terroir delle Colline Metallifere. Nasce da un blend di uve, con il classico Sangiovese che in questo caso si integra bene con un terzetto di grandi vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. E' considerato il vino d'ingresso "al mondo della cantina Tua Rita", anche perché è ottenuto dai vigneti più giovani della tenuta, quelli che devono ancora maturare per arrivare ad esprimere tutto il loro potenziale. Rosso rubino intenso, nel calice rivela fin da subito un profumo piacevolmente intenso e fruttato. E al momento dell'assaggio, però, che Rosso dei Notri riesce a stupire tutti grazie al suo carattere deciso e il buon corpo. Vino di pronta beva, può essere proposto con un semplice tagliere di salumi e formaggi o con un primo piatto saporito. Per gli amanti dei sapori della tradizione, l'abbinamento con un piatto di "pici" cacio e pepe è certamente una scelta azzeccata.

Quando, nel 1984, Rita e Virgilio decisero di acquistare quella che sarebbe diventata l'azienda Tua Rita, quei terreni e quei fabbricati dovevano essere soltanto la cornice di un luogo dove vivere a contatto con la natura, coltivando la propria terra. Ma la spinta irrefrenabile della passione per il vino cambiò le cose. E da due ettari originari, coltivati fin da subito con il massimo rigore, nell'arco di meno di 40 anni gli ettari coltivati a vigneto sono diventati addirittura 30. Un bel salto per un'azienda che agli albori era considerata una delle prime realtà italiane costruite sul modello del "vin de garage". Siamo in un felice angolo di Toscana, tra il mar Tirreno e le colline Metallifere, in Val di Cornia. La cantina, ampliata e completamente rivista tra il 2000 e il 2002 per sostenere una produzione di alto profilo, oggi si attesta su una produzione annua di circa 220.000 bottiglie.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821