

Toscana Rosso IGT "Giusto di Notri" - Tua Rita



## LA VIGNA:

- Zona di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere
- Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- Tipo di suolo: 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
- Densità d'impianto: 8.500 ceppi/ha
- Sistema d'allevamento: Cordone speronato
- Affinamento: Circa 18 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio e secondo passaggio; imbottigliato in estate viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato.

## IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Complesso il bouquet olfattivo, ricco di frutta scura matura, spezie, menta, liquirizia e lavanda
- Gusto: Armonico e finemente delineato al palato, eccellente nella trama tannica e sorprendentemente integro sul frutto. Opulenta la persistenza e caratterizzata da una luminosa freschezza.