

GIUSTO DI NOTRI

Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica



Porta nel suo nome l'omaggio ad uno degli edifici religiosi più belli di Suvereto, la chiesa di San Giusto, e al primo vigneto aziendale piantato in località Notri. Il vino "anima" di Tua Rita accompagna la cantina dalla sua nascita e testimonia, nel suo essere, la sua filosofia: novità, sperimentazione, innovazione uniti al rispetto dei ritmi naturali e all'amore per la terra di produzione.



Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Prima annata prodotta: 1992

Cépages: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc

Densità di impianto: 8.500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia del terreno: argilloso con medio-alta presenza di scheletro, ricco di minerali e di marmo rosa, roccia basica presente nei nostri suoli

Conduzione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Raccolta: a mano in cassette da 15 Kg

Vendemmia: 2°-3° settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni di fermentazione, 25 gironi di macerazione post fermentativa

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

Produzione media: 35.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 15-18°C

Profilo: nel calice ha un colore rubino consistente. Il quadro olfattivo è ampio e complesso, con aromi maturi di frutti di bosco, eleganti note speziate e balsamiche che richiamano i profumi della macchia mediterranea, arricchito da note tostate. Al palato ha struttura importante, con una complessità ed una tessitura tannica elegante ed una chiusura su note minerali che conferisce freschezza persistente

Abbinamenti: primi con sughi di carne o funghi, cacciagione e selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati

