

Framtaget för Livets Godas läsare - Tua Rita Gift Box

Lådan innehåller följande: 2 st Perlato del Bosco rosso 2014 2 st Giusto di Notri 2013, 2 st Redigaffi 2014

Artikelnummer på Systembolaget: 79916.

Pris: 5 004 kr

Så här skriver Livets Godas chefredaktör Anders Enquist om vinerna.

Och tillägger att dessa tre viner visar sig från sina bästa sidor "idag" enligt följande förfarande: öppnas dag 1, provas av så buteljen får lite luft. Sedan på med korken igen och så in i kylskåpet och dag 2 går vi "all in" med en serveringstemperatur på 16-17 grader.

2014 Perlato del Bosco Rosso IGT - 93 poäng

Den svåra årgången i Italien men glöm det där med att generalisera detta faktum, vissa områden och druvor led svårt medan andra områden och druvor genererade bra! Detta vin är väl strukturerat med vibrerande fruktnärvaro och ursprung. Här blommar viol, lakrits, körsbär med balanserat örtvegetala anslag och en förnimmelse av fuktiga tobaksblad ger en fin krydda. Tillgängligheten är hög men tanninerna lägger också ett bra filter i vinet. Det här var från början 1992 ett 100 procentigt sangiovesevin, men från 2002 en blend av sangiovese och cabernet för att med årgång 2011 gå tillbaka till 100 procent sangiovese. Ett normalår klämmer man fram ca 40 000 buteljer av vinet. Slutlagring 50 procent i en och två gånger använda franska barriques, och 50 procent i 35-hektoliters avsmalnande ekfat. Dricks nu och 5 år framåt.

2013 Giusto di Notri IGT - 95 poäng

Tobak, ceder, sötlakrits, krydda, cigarr, stark mörk frukt med yngre röda fruktnyanser som ger toppad fräschör i tanniner, småbusigt rustik finess och förförisk charm. Tydligt ursprung. Ja, vinet släpper inte greppet i gom i första taget men igen, det finns en elegans och fräschör som ger vinet stringens och en spirituellt kraft. Detta är Tua Ritas första vingård, första vin och tillika signaturvin, en klassisk Bordeaux-blend av cabernet sauvignon, merlot och cabernet franc med en ungefärlig fördelning på 60-30-10. Densitet på ca 8 500 rankor per hektar och normalt ligger produktionen på 28 000 buteljer per år. Jordmånen är rikt stenig lera. Slutlagring omkring 18 månader i nya och använda franska barriques och slutligen en lång vila i butelj innan kommersiell islossning. Dricks nu och 10 år framåt.

2014 Redigaffi IGT - 97+ poäng

Första årgången detta fantastiska merlotvin såg sitt ljus var 1994 (och år 2000 blev det första italienska vinet som fick 100 poäng av Robert Parker) så i denna skraddarsydd låda har vi den specialettikerade 20-års jubileumsutgåvan. Från två fat plockade man då ur 460 stycken 750 ml's buteljer och 60 magnum. Idag uppgår produktionen till 10 000 buteljer ett normalt år. Densiteten lyder 8 500 rankor per hektar. Slutlagring 18-20 månader i nya franska barriques och sedan lång vila i butelj innan kommersiell release. Stefano Frascolla själv säger så här om vinet: "jag pratar gärna om årgång 2014 som var en komplicerad årgång, vi jobbade hårt med mognaden i frukten genomförde flera stora selekteringar i vingården innan

skörd. I slutändan fick vi ännu en stor årgång av Redigaffi, om än i reducerad upplaga.” Ja, reducerad produktion men det som hamnade i faten var det inget fel på! Det här vinet är som en muskelbyggare med en gymnasts atletiska och graciösa kraft. Också ett vin för att citera mig själv sedan tidigare: som om och om igen när det släpps visar hur förbannat bra denna druva hanteras av sensitiva och känsliga vinmakare när de har rätt terroir/vingårdatt tillgå. Druvan kanske tjurade och bökade lite under växtperioden med sina vinmakare men i butelj har den förlikat sig och uppträder med en underbart mörk örthintad nyans, en smekande och balanserad lakrits/viol hintad sötma och samtidigt en bra kryddighet. Finlemmad syra och mineralitet i struktur ger elegans och transparens och ett långt silkiigt fruktrikt avslut sätter punkt, så vi kan börja om från början igen... Dricks nu och 15 år framåt.”