



Giusto di Notri Toscana IGT 2017

odrůda: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

vinařská země Itálie

vinařská oblast/region Toscana

vinařská obec Livorno – Suvereto

proces výroby: Maceruje se po dobu 25-30 dní, aby se do konečného vína přidala koncentrace a hloubka. Víno poté zraje 18 až 20 měsíců ve francouzských dubových sudech, dále leží šest měsíců v lahvi.

alkohol: 14,5 %

zbytkový cukr: nevedeno g/l

kyseliny: nevedeno g/l

bezucerný extrakt: nevedeno g/l

volný SO₂: nevedeno mg/l

celkový SO₂: nevedeno mg/l

číslo šarže: L.GD/18

objem: 750 ml

doporučená teplota podávání 17-18 °C

archivace: 6-15 let

Slovo „Giusto“ označuje název patrona svatého Suvereta ([toskánské](#) městečko na kopci, kde se nachází Tua Rita) a "Notri" je název přesného umístění vinařství. Giusto di Notri má sytě fialovou barvu a nabízí bohaté aroma ostružin, švestek, rybízu s podtóny koriandru, fialek a nádechem vanilky. Plné tělo se zralými jemnými tříslovinami a hedvábnou texturou. Jedná se o ohromující víno s velkým potenciálem stárnutí.

Doporučujeme ke grilovaným hovězím žebřům, steakům, zvěřině, zejména pak k divočákovi a středně vyzrálým sýrům.

Vino je vášně

Milujeme víno a práci s ním, sledujeme pečlivě celý proces výroby vína až po jeho konečnou podobu při předání zákazníkovi.

Máme rádi lidi kolem vína, vinohradníky, vinaře.

Díky mnohaletým zkušenostem pro vás vybíráme vína s velkou pečlivostí.

Dbáme na kvalitu, jen dobrá a výborná vína dokážou uspokojit.