



www.la-spinetta.com



Italie 



La Spinetta

Nero di Casanova 2020

HISTOIRE :

La Spinetta est un domaine familial créé au XIX^{ème} siècle. La Spinetta se traduit par "Le sommet de la colline" et fait référence à l'emplacement de la cave de la famille Rivetti à Castagnole delle Lanze. Le premier succès de la famille remonte aux années 1970, avec le célèbre Moscato d'Asti et la parcelle Bricco Quaglia. Un vin perlant au fruité irrésistible ! La renommée internationale du domaine s'installe solidement grâce à Giorgio Rivetti, qui est considéré comme l'un des meilleurs vignerons Italiens. Giorgio est passionné par les cépages autochtones du Piémont et de la Toscane. Il produit des vins de terroir, en agriculture biologique, et des flacons d'une grande capacité de garde. Ses vins sont reconnaissables dans le monde entier par le célèbre Rhinocéros de Dürer présent sur les étiquettes.

APPELLATION : Toscana Sangiovese IGT
CÉPAGE : 100% Sangiovese
TERROIR : Sol argilo-calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 250m d'altitude
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5,4 g/L

VINIFICATION :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français, puis 12 mois d'élevage.

SERVICE :

Température de service : 16-17°C



NOTE DE DEGUSTATION :

La cuvée Nero di Casanova 2020 dévoile un nez expressif avec des notes fruitées de mûre, myrtille et cerise, subtilement accompagnées d'une pointe de café.

En bouche, ce vin se révèle opulent et parfaitement équilibré. Sa personnalité généreuse s'exprime par des tannins souples qui enveloppent le palais, tout en mettant en valeur son caractère fruité. Une finale longue et très agréable.

ACCORDS :

Casserole de faisan, spaghetti au fromage et poivre.

