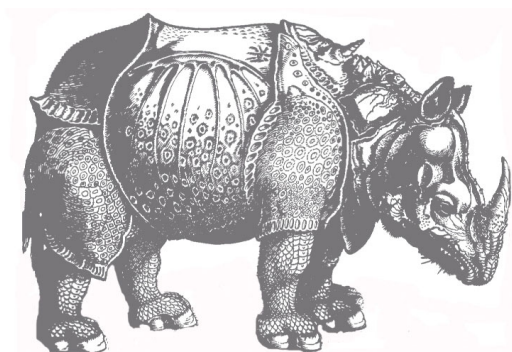


LA SPINETTA

«produrre vini con passione»



LA SPINETTA
"produrre vini con passione"

Marque de fabrique

Le rhinocéros dessiné par Albrecht Dürer possède une histoire intéressante. En 1515, un navire jette l'ancre dans le port de Lisbonne. Il a à son bord une cargaison inhabituelle, en plus du bois, des épices, des étoffes précieuses d'Inde: il transporte un rhinocéros. C'est un cadeau du sultan Muzafar destiné au vice-roi du Portugal. Celui-ci offre l'animal au roi Dom Manuel. A Lisbonne, il vit d'abord en captivité derrière les murs épais de la tour de Belém. Le rhinocéros doit participer un dimanche de juin à un combat contre un éléphant. Mais l'éléphant prend peur et en oublie de se battre. Depuis lors, le rhinocéros a la réputation d'être un animal courageux, qui sait se faire respecter, – et il est depuis quelques années la figure emblématique de LA SPINETTA.



Il Nero di Casanova IGT LA SPINETTA

Un vin d'un fruité, d'une complexité et d'une finesse exceptionnels! Malgré un millésime jeune, on a ici un Sangiovese très typé. Elevé en fûts de bois français pendant 9 mois. Se marie très bien avec tous les types d'entrées et de fromages.



Sezzana IGT LA SPINETTA

Un vin impressionnant, charpenté, au fruité fantastique et d'une belle structure. Elevé 12-14 mois dans de nouveaux fûts de chêne français. Délicieux avec des plats relevés de porc ou de bœuf, une viande grillée, un canard ou du gibier.



Sassontino IGT LA SPINETTA

Un vin d'une grande élégance et finesse, aux tanins doux. Les raisins proviennent de pieds de vigne très anciens et le vin est élevé comme le Sezzana pendant 12-14 mois dans de nouveaux fûts de chêne français. Idéal avec les plats de viande comme les rôtis, le bœuf et l'agneau ou aussi avec des fromages forts.