



La Spinetta, 2022

Il Nero di Casanova Toscana Sangiovese IGT Bio

Cépages
Sangiovese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin riche, persistant et équilibré à la robe rouge grenat, légèrement teintée de marron, avec quelques reflets violets. Au nez, parfums assez puissants et complexes de prunes, de griottes et de pruneaux, quelques aspects de baies et de fruits séchés, des arômes de torréfaction de pain toast, et de la réglisse, du poivre et de la vanille. La structure est harmonieuse, ronde et assez souple, l'aromatique fruitée est complétée par quelques notes herbeuses ainsi que de torréfaction et épicées. Finale de longueur moyenne.

Type de vin

Producteur/Marque

La Spinetta

La grande passion de Giorgio Rivetti, chef de La Spinetta, est le Barolo. Mais ses racines sont dans le Moscato: lorsque la famille a fondé La Spinetta en 1977 au cœur de la région du Moscato, elle a prouvé le potentiel du raisin Moscato avec la production des premiers crus en Italie. Aujourd'hui, La Spinetta représente aussi des vins de qualité de Toscane, qui soulignent le caractère unique des raisins et du terroir et reflètent les propriétés des vignobles et du sol. Giorgio Rivetti est un homme qui a réussi. Avec ses frères Carlo et Bruno, il dirige La Spinetta avec beaucoup de passion, de créativité et de travail acharné. Pour La Spinetta, des rendements bas par hectare, la renonciation aux engrais ainsi que la vendange manuelle de raisins sains forment la base de la qualité élevée des vins riches en extraits.

