

Nom	Olio extra vergine di Casanova
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Casanova della Spinetta
Description	Si l'on cherche un exemple de carrière foudroyante dans le domaine du vin, l'histoire de Giuseppe Rivetti s'impose. En 1977, il quitte l'Argentine pour s'installer dans son pays natal. Il achète des vignobles à Castagnole Lanze et produit un Moscato d'Asti l'année suivante. Trois décennies plus tard, il inaugure sa troisième exploitation viticole dont les deux premières sont installées au Piémont et la dernière en Toscane. En trente ans, cette famille a conquis le cœur d'amateurs exigeants avec différents styles de vin. Toute la famille Rivetti travaille dans ces domaines, dans les vignobles, dans les caves ou dans les bureaux. Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco et Giovanna contribuent tous au succès de l'entreprise. L'huile d'olive de Casanova della Spinetta a une couleur verte et des arômes d'herbe fraîche, de tomates vertes et d'artichauts. La bouche est pleine et délicate. Top !
Origine	Terricciola et Casciana Terme à 250m d'altitude.
Rendement	900 oliviers - 100kg d'olives pour 8 à 10 litres d'huile.
Vendange	Début octobre - récolte manuelle.
Vinification	Presse à froid dans les deux heures suivant la récolte.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Production	4.500 bouteilles de 0,5L

