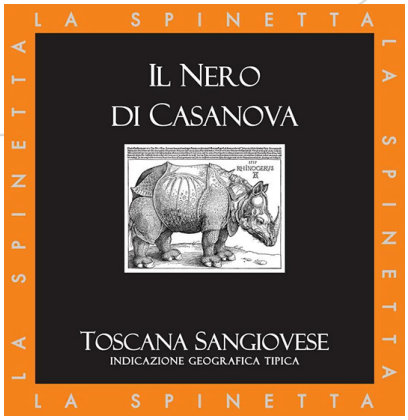
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Il Nero di Casanova
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Casanova della Spinetta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
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 coeur 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. Le Nero di Casanova a une couleur rouge rubis et des arômes de baies mûres, de cerises avec une pointe de cuir et de tabac. Vin plein et équilibré à la personnalité généreuse. Les tannins sont souples et le caractère fruité. Finale très agréable.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Casanova della Spinetta (domaine toscan de La Spinetta), Terriciola, vignobles Casanova (80%) et Sezzana (20%) d'une superficie de 45ha et de 17 ans d'âge moyen. Sol calcaire, exposition sud, 250 m d'altitude.
Rendement	3.000 bouteilles par ha
Vendange	Mi-septembre
Vinification	Fermentation alcoolique pendant 14 jours à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises de deuxième passage.
Production	90.000 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)