

Nom	Il Rosé di Casanova
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Casanova della Spinetta
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	50% prugnolo gentile, 50% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 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.

Il Rosé di Casanova a une couleur saumon aux légers reflets orangés. Le nez développe des arômes de pêche et de fleur, avec une note minérale. La bouche est riche et pleine mais garde une très belle vivacité. Belle finale sur des notes salées.

Servir sur	apéritif, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Vignobles situé à Casanova, sol sablonneux, 17 ans d'âge, 300m d'altitude, 20ha, exposition sud.
Rendement	4.000 bouteilles/ha
Vendange	Début septembre
Vinification	Une heure de contact sur peaux. Fermentation alcoolique (levures naturelles) pendant 12 jours à 18°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Le vin reste ensuite 3 mois en cuves inox sur lies.
Analytique	Acidité totale: 6,3 g/l - sucre résiduel: 0 g/l - pH: 3,6

