

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Vermentino Toscana
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2023
<b>Producteur</b>	Casanova della Spinetta
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	100% vermentino
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le Vermentino di Casanova a une couleur jaune dorée légère. Le nez développe des arômes de citron, de romarin et de pommes. La bouche est fraîche et élégante avec des notes florales et minérales. Très belle acidité également. La finale minérale est un eff</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
<b>Origine</b>	Casanova della Spinetta (domaine toscan de la Spinetta), Terriciola, vignobles de 8ha. Les vignes ont en moyenne 13 ans et le sol est composé d'argile et de sable. Orientation sud et 180 d'altitude.
<b>Rendement</b>	4000 bouteilles par ha.
<b>Vendange</b>	Début septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation alcoolique avec levures naturelles pendant trois mois en cuves inox. Le vin mûrit ensuite 5 mois sur lies et enfin 6 mois en bouteille.
<b>Elevage</b>	5 mois sur lies et 6 mois en bouteille
<b>Analytique</b>	Alc: 13% vol
<b>Production</b>	32.000 bouteilles

