

ARTIKELFICHE

Naam	Il Nero di Casanova
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Casanova della Spinetta
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% sangiovese
Omschrijving	<p>Uitleg geven over een blitscarrière in de wijnwereld kan moeilijk beter omschreven worden dan door de historiek van Giuseppe Rivetti te overlopen. In 1977 komt hij terug uit Argentinië naar zijn vaderland, koopt wijngaarden in Castagnole lanze en maakt er een jaar later zijn eerste Moscato d'Asti.</p> <p>Drie decennia later is de bouw van het derde wijnbedrijf net af, twee in Piemonte en deze in Toscane. In nog geen dertig jaar veroverde de familie de harten van veeleisende wijnliefhebbers, met diverse wijnstijlen en druiven als basis.</p> <p>Ondertussen is de hele Rivetti familie betrokken, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, marco en Giovanna.</p> <p>Het laatste project is het Toscaanse "Casanova della Spinetta" nabij Pisa. Hier produceren ze wijnen op basis van sangiovese met Piemonteese know-how.</p> <p>De robijnrode Nero di Casanova heeft een aangenaam boeket van rijpe bessen, kersen en een vleugje koffie. Het is een volle en evenwichtige wijn met een genereuze personaliteit, zachte tannines en een fruitig karakter. Aangename afdronk.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Casanova della Spinetta (Toscaans domein van La Spinetta), Terriciola, 80% van de druiven uit Casanovawijngaard en 20% uit Sezzana wijngaard. Wijngaarden hebben een oppervlakte van 45ha en een gemiddelde leeftijd van 17 jaar. Kalkhoudende bodem, zuidelijke expositie, 250m hoogte.
Opbrengst	3.000 flessen per ha
Oogst	Midden september
Vinificatie	Alcoholische fermentatie gedurende 10 dagen bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques van tweede passage
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	90.000 flessen

