LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Il Nero di Casanova |
| **Jaartal** | 2019 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2027 |
| **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** | 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.<br><br>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.<br><br>Ondertussen is de hele Rivetti familie betrokken, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, marco en Giovanna.<br><br>Het laatste project is het Toscaanse "Casanova della Spinetta" nabij Pisa. Hier produceren ze wijnen op basis van sangiovese met Piemontese know-how.<br><br>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. |
| **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 |







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

**Openingsuren van onze winkel**

**Maa - vrij:** 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)