LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Il Rosé di Casanova
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Casanova della Spinetta
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	50% prugnolo gentile, 50% 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. 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. Ondertussen is de hele Rivetti familie betrokken, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, marco en Giovanna. Het laatste project is het Toscaanse "Casanova della Spinetta" nabij Pisa. Hier produceren ze wijnen op basis van sangiovese met Piemontese know-how. De Rosé di Casanova heeft de typische zalmroze kleur van de rosés uit de Provence. In de neus vinden we perzik en bloemen met een vleugje mineraliteit. De smaak is rijk en vol met veel fraicheur. Aangename afdronk met tikkeltje ziltigheid.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Wijngaarden gesitueerd in Casanova, zanderige bodem, 17 jaar oud, 300m hoogte, 20ha, zuidgeoriënteerd.
Opbrengst	4.000 flessen/ha
Oogst	Begin september
Vinificatie	1 uur contact met de schil. Daarna volgt de alcoholische gisting gedurende 12 dagen aan een constante temperatuur van 18 ° C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De wijn rust 3 maanden in inox vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,3 g/l - restsuikers: 0 g/l - pH: 3,6
Productie	120.000 flessen
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 91





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)