



La Spinetta

Il Nero di Casanova

2017

Italie



www.la-spinetta.com



Appellation :	Terre di Pisa DOC
Cépage :	100% Sangiovese
Terroirs :	Sols calcaires
Région :	Toscane
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts français durant 14 mois



Histoire :

En 1890, Giovanni Rivetti quitte le Piémont pour l'Argentine avec le rêve d'y faire fortune et de revenir chez lui créer son domaine viticole. S'il ne le réalise pas, son fils Giuseppe le fait pour lui en fondant « La Spinetta » en 1977 avec son épouse Lidia. Ils sont les premiers à confectionner des cuvées parcelles de Moscato d'Asti et à prouver au monde que c'est un vin plein d'avenir. Ce sont désormais leurs trois fils ; Carlo, Bruno et Giorgio Rivetti qui sont à la tête de « La Spinetta » qui signifie « sommet » en Italien, en référence à leur domaine situé sur les hauteurs d'une colline de Castagnole Lanze, au cœur du DOCG Moscato d'Asti.

En 2011, leur gamme s'agrandit encore grâce au rachat de Contratto, le plus ancien producteur de vin pétillant méthode classique d'Italie, située à Canelli dans le Piémont. La bulle ne s'est jamais aussi bien portée !

Description :

Cette cuvée est la plus représentative du domaine Casanova. « Nero » dérivé de « vino nero » est le nom traditionnel des vins rouges toscans. Au nez, il exprime des notes de mûres, de myrtilles et de cerises mûres avec de légères notes épicées. À la dégustation, il a une belle structure avec des tanins veloutés en parfaite harmonie avec une grande fraîcheur. L'excellente acidité permet une finale merveilleuse et gourmande.

Accords :

Viandes rouges grillées
Fromages, Gibiers

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

