



LA SPINETTA

Italie 



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Nero di Casanova 2022

HISTOIRE :

Histoire :

Fondé en 1977 par Giuseppe et Lidia Rivetti dans le Piémont, La Spinetta, qui signifie « la petite épine », évoque les origines modestes du domaine et les défis des collines escarpées de Castagnole Lanze. À ses débuts, Giuseppe Rivetti, alors chimiste, choisit de produire un Moscato d'Asti parcellaire de très haute qualité, un vin perlant au fruité irrésistible. L'arrivée de Giorgio Rivetti, fils de Giuseppe, donne une nouvelle dimension au domaine. Figure charismatique et exigeante, il oriente La Spinetta vers une viticulture durable, attentive aux sols et à la biodiversité, tout en poursuivant une quête absolue de précision. Sous son impulsion, le domaine s'étend vers le Barbaresco puis la Toscane. Les vins du domaine sont reconnaissables dans le monde entier grâce au célèbre rhinocéros de Dürer qui orne leurs étiquettes.

En 2001, la famille Rivetti s'est tournée vers la Toscane et a créé un nouveau domaine, Casanova della Spinetta. Le nom de la cuvée, **Il Nero**, dérive de « vino nero », nom traditionnel des vins rouges toscans. Ce **Sangiovese** est le plus représentatif du domaine et 2022 est considéré comme un grand millésime en Toscane.

APPELLATION : Toscana
CÉPAGE : Sangiovese
TERROIR : sol sableux
ALTITUDE : 250m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5,5 g/L

VINIFICATION :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français, puis 14 mois d'élevage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin présente une robe rouge rubis. Au nez, il dévoile des arômes de mûres, de myrtilles et de cerises mûres, relevés d'une légère note épicée. En bouche, il offre une belle ampleur et une grande richesse aromatique. Ses tanins veloutés s'harmonisent parfaitement avec une fraîcheur remarquable. Son excellente acidité lui confère une finale splendide.

ACCORDS :

Casserole de faisan, spaghetti au fromage et poivre.

