LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Nero di Casanova
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Casanova della Spinetta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Alta Valle della Greve
Cépages	5% colorino, 95% sangiovese
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	Si l'on cherche un exemple de carrière foudroyante dans le domaine du vin, l'histoire de Giuseppe Rivetti s'impose. En 1977, il quitte l'Argentine pour s'installer dans son pays natal. Il achète des vignobles à Castagnole Lanze et produit un Moscato d'Asti l'année suivante. Trois décennies plus tard, il inaugure sa troisième exploitation viticole dont les deux premières sont installées au Piémont et la dernière en Toscane. En trente ans, cette famille a conquis le coeur d'amateurs exigeants avec différents styles de vin. Toute la famille Rivetti travaille dans ces domaines, dans les vignobles, dans les caves ou dans les bureaux. Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco et Giovanna contribuent tous au succès de l'entreprise. Le Nero di Casanova a une couleur rouge rubis et des arômes de baies mûres, de cerises avec une pointe de café. Vin plein et équilibré à la personnalité généreuse. Les tannins sont souples et le caractère fruité. Finale très agréable.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Casanova della Spinetta (domaine toscan de La Spinetta), Terriciola, vignobles Casanova (80%) et Sezzana (20%) d'une superficie de 45ha et de 17 ans d'âge moyen. Sol calcaire, exposition sud, 250 m d'altitude.
Rendement	3.000 bouteilles par ha
Vendange	mi septembre
Vinification	Fermentation alcoolique pendant 7-8 jours à température contrôlée. Fermentation malolactique et maturation en barriques français de toastage moyen pendant 9 mois. Le vin est ensiute transféré en cuves inox où il reste 2 mois avant d'être mis en bouteille. Il repose ensuite 2 mois supplémentaire avant d'être commercialisé. Pas de filtration ni de clarification.
Elevage	9 mois en barriques françaises de toastage moyen.
Analytique	Alc. 13,5%
Production	140.000 bouteilles