LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Rosé di Casanova
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Casanova della Spinetta
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	50% prugnolo gentile, 50% sangiovese
Alcohol percentage	12,50% 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. Il Rosé di Casanova a une couleur saumon aux légers reflets orangés. Le nez développe des arômes de pêche et de fleur, avec une note minérale. La bouche est riche et pleine mais garde une très belle vivacité. Belle finale sur des notes salées.
Servir sur	apéritif, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés
Origine	Vignobles situé à Casanova, sol sablonneux, 17 ans d'âge, 300m d'altitude, 20ha, exposition sud
Rendement	4.000 bouteilles/ha
Vendange	début septembre
Vinification	Une heure de contact sur peaux. Fermentation alcoolique (levures naturelles) pendant 15 jours à 18°C. Le vin reste ensuite 3 mois en cuves inox sur lies. Clarification naturelle et mise en bouteille. Le vin est disponible 4 mois après la vendange.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Alc. 12,50% - Tot. Ac. 6.5 gr/l - Sucre 0 gr - pH 3.6
Production	80.000 bouteilles