LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Nero di Casanova
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Casanova della Spinetta
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Alta Valle della Greve
Druivensoorten	5% colorino, 95% sangiovese
Alcohol percentage	14,50% vol
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 wijnen op basis van sangiovese met Piemontese know-how. De robijnrode Nero di Casanova heeft een aangenaam boeket van rijpe bessen, kersen en een vleugje koffie. Het is een volle en evenwichtige wijn met een genereuze personaliteit, zachte tannines en een fruitige karakter. Aangename afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Casanova della Spinetta (Toscaans domein van La Spinetta), Terriciola, 80% van de druiven uit Casanovawijngaard en 20% uit Sezzana wijngaard. Wijngaarden hebben een oppervlakte van 454ha en een gemiddelde leeftijd van 17 jaar. Kalkhoudende bodem, zuidelijke expositie, 250m. hoogte
Opbrengst	3000 flessen per ha.
Oogst	midden september
Vinificatie	Alcoholische fermentatie gedurende 7-8 dagen bij gecontrolleerde temperatuur. Malolactische fermentatie en rijping in Franse barriques gedurende 9 maanden. Hierna gaat de wijn in inoxen vaten waar ze nog 2 maanden rijpt voor de botteling. Geen filtering nog klaring.
Opvoeding	9 maanden in Franse barriques medium toasted
Analytisch	Alc: 13,5%
Productie	140.000 flessen