LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Rosé di Casanova
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Casanova della Spinetta
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	50% prugnolo gentile, 50% sangiovese
Alcohol percentage	12,50% 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 Rosé Casanova heeft de typische zalmroze kleur van de Rosé's uit de Provence. In de neus vinden we perzik en bloemen met een vleugje mineraliteit. De smaak is rijk en vol met veel fraicheur. Aangename afdronk met tikkeltje ziltigheid.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels
Oorsprong	Wijngaarden gesitueerd in Casanova, zanderige bodem, 17 oud, 300m hoogte, 20ha, zuidgeoriënteerd
Opbrengst	4.000 flessen/ha
Oogst	begin september
Vinificatie	1 uur contact met de schil. Daarna volgt de alcoholische gisting gedurende 15 dagen aan een constante temperatuur van 18 ° C. De wijn rust 3 maanden in inoxen vaten. De wijn is 4 maanden na de oogst beschikbaar.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	-
Analytisch	Alc. 12,50% - Tot. Ac. 6.5 gr/l - Sucre 0 gr - pH 3.6
Productie	125.000 flessen