LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vermentino
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Casanova della Spinetta
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Alta Valle della Greve
Druivensoorten	100% vermentino
Alcohol percentage	99,99% 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 Vermentino di Casanova heeft een lichtgele kleur. In de neus vinden we citrus, rozemarijn en denneappels. De smaak is verfrissend en elegant met zowel florale als kruidige en minerale toetsen. Een multi-inzetbare mooie witte wijn!
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus
Oorsprong	Casanova della Spinetta (Toscaans domein van La Spinetta), Terriciola, wijngaard met oppervlakte van 8ha. De stokken zijn gemiddeld 13 jaar oud en de ondergrond is een mengeling van klei en zand. De ligging is zuidelijk en de wijngaard ligt op 180m. hoogte.
Opbrengst	4000 flessen per ha.
Oogst	Begin september
Vinificatie	Alcoholische fermentatie met natuurlijke gisten gedurende 3 maanden in inoxen vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Hierna rijpt de wijn gedurende 5 maanden sur lies om ten slotte nog 6 maanden in de fles verder te rijpen alvorens op de markt te worden gebracht.
Analytisch	13,00 % alc. vol.
Productie	32.000 flessen