



ACQUISTATO IL

"Il Nero di Casanova" Rosso Toscana IGT 2022

2022

Da stappare senza cerimonie



Svinando

La Vigna

Terreno Terricciola è sabbioso, di origine marina e ricco di sedimenti oceanici. Casciana Terme è pietroso, con presenza di travertino.

Esposizione Sud-Ovest, Sud-est

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 6-8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Macerazione e fermentazione alcolica in vaschetta Barbaresco. Il vino rosso, nelle case degli italiani, tradizionalmente si chiama così. E il Nero, in questo caso, è un Sangiovese toscano. Siamo a Terricciola, tra Pisa e Volterra. Qui le colline sono dolci e le vigne salgono fino a 250 metri sul livello del mare. E' qui che i Rivetti, arrivati dal Piemonte, hanno dato vita a una cantina tutta nuova. Loro, i Rivetti, sono la famiglia de La Spinetta. Il loro mondo è il Moscato e la Barbera. Giorgio Rivetti, però, credeva nei vitigni locali e così lancia la sfida ai colleghi toscani e cerca vigne di Sangiovese. Nel 2004 prende forma la cantina di Casanova e da quell'anno esce la prima annata del Nero che oggi è uno dei vini più rappresentativi della tenuta. Toscana IGT, tanti grandi rossi toscani nascono proprio così, con poche regole e poche limitazioni. Per il resto si tratta di un Sangiovese al 100% che proviene da viti che hanno in media vent'anni e che crescono su due suoli. A Terricciola, infatti, la terra è sabbiosa, di origine marina e ricca di sedimenti oceanici. A Casciana Terme, invece, è pietrosa, con travertino. Il risultato è un vino ricco ma mai pesante. In cantina si parte dall'acciaio. Macerazione e fermentazione avvengono a temperatura controllata e durano 14-15 giorni. Poi la malolattica si fa in tini di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Il legno usato non copre il frutto e l'affinamento dura circa 12 mesi. A quel punto, dopo l'imbottigliamento, seguono altri 3 mesi in cantina. Il colore è rubino intenso. Il naso parte dal frutto con more, mirtilli, ciliegia matura. Poi arrivano le spezie e un tocco di tabacco. In bocca è pieno e avvolgente. I tannini sono vellutati e la freschezza li bilancia. Il finale è pulito e fresco. A tavola richiede un abbinamento saporito come quello con le pappardelle al cinghiale, un classico toscano. Ottimo anche con una semplice tagliata di manzo al rosmarino o con un pezzetto di pecorino semi stagionato. In poche parole, è un rosso da tavola, da stappare senza cerimonie.

Sensazioni Essendo questo vino il prodotto più rappresentativo della tenuta di Casanova è stato deciso di chiamarlo come in Toscana. Il naso esprime sentori di more, mirtilli e ciliegia matura. In bocca sono vellutati e in perfetta armonia con una straordinaria freschezza. L'ottima acidità dona estrema piacevolezza al finale.

Bianco... O nero? Il vino rosso, nelle case degli italiani, tradizionalmente si chiama così. E il Nero, in questo caso, è un Sangiovese toscano. Siamo a Terricciola, tra Pisa e Volterra. Qui le colline sono dolci e le vigne salgono fino a 250 metri sul livello del mare. E' qui che i Rivetti, arrivati dal Piemonte, hanno dato vita a una cantina tutta nuova. Loro, i Rivetti, sono la famiglia de La Spinetta. Il loro mondo è il Moscato e la Barbera. Giorgio Rivetti, però, credeva nei vitigni locali e così lancia la sfida ai colleghi toscani e cerca vigne di Sangiovese. Nel 2004 prende forma la cantina di Casanova e da quell'anno esce la prima annata del Nero che oggi è uno dei vini più rappresentativi della tenuta. Toscana IGT, tanti grandi rossi toscani nascono proprio così, con poche regole e poche limitazioni. Per il resto si tratta di un Sangiovese al 100% che proviene da viti che hanno in media vent'anni e che crescono su due suoli. A Terricciola, infatti, la terra è sabbiosa, di origine marina e ricca di sedimenti oceanici. A Casciana Terme, invece, è pietrosa, con travertino. Il risultato è un vino ricco ma mai pesante. In cantina si parte dall'acciaio. Macerazione e fermentazione avvengono a temperatura controllata e durano 14-15 giorni. Poi la malolattica si fa in tini di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Il legno usato non copre il frutto e l'affinamento dura circa 12 mesi. A quel punto, dopo l'imbottigliamento, seguono altri 3 mesi in cantina. Il colore è rubino intenso. Il naso parte dal frutto con more, mirtilli, ciliegia matura. Poi arrivano le spezie e un tocco di tabacco. In bocca è pieno e avvolgente. I tannini sono vellutati e la freschezza li bilancia. Il finale è pulito e fresco. A tavola richiede un abbinamento saporito come quello con le pappardelle al cinghiale, un classico toscano. Ottimo anche con una semplice tagliata di manzo al rosmarino o con un pezzetto di pecorino semi stagionato. In poche parole, è un rosso da tavola, da stappare senza cerimonie.

Uno dei più grandi interpreti del vino piemontese. La Spinetta, fondata nel 1977 a Castagnole delle Lanze da Giuseppe "Pin" Rivetti e dalla moglie Lidia, nasce proprio in quel punto magico in cui il Monferrato abbraccia le colline delle Langhe. Tutto comincia con un'intuizione controcorrente: scommettere sul Moscato d'Asti in un'epoca in cui veniva considerato soprattutto un prodotto da grandi volumi. Nasce così il celebre Bricco Quaglia, il primo Moscato prodotto da un singolo vigneto in Italia e La Spinetta dimostra subito che anche un'uva dolce e aromatica può esprimere una dignità e un'identità territoriale straordinarie. Da quell'esordio folgorante, la guida della cantina passa nelle mani dei figli Giorgio, Bruno e Carlo, affiancati oggi da una nuova generazione già pronta a raccogliere il testimone. Nel 1989 arriva un'altra mossa audace: nasce il "Pin", un indovinato matrimonio Barbera e Nebbiolo che si esprime in un rosso al naso di ciliegia matura, in bocca vellutato e in perfetta armonia con una straordinaria freschezza. Ma la consacrazione internazionale arriva con i grandi Cru di Nebbiolo. Con la linea Vürsù, La Spinetta valorizza con precisione le differenze tra i vari terroir del Barbaresco, tra cui i celebri vigneti Galina a Nelve, Standeri e Valerano, fino ad approdare a Canzone Cavour con il Barolo Campè. Negli anni la produzione si è estesa anche in Toscana, nella zona della Valdera con la tenuta Casanova, oltre a comprendere la gestione della storica casa spumantistica

Contratto e l'impegno sul Timorasso nei Colli Tortonesi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821