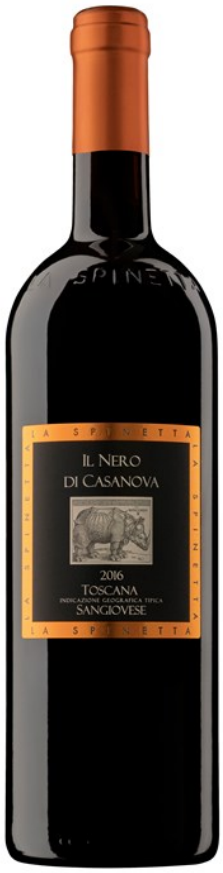


# La Spinetta

Un Sangiovese raffiné et expressif , Il Nero di Casanova incarne l'essence du terroir toscan avec élégance et structure.




## II Nero di Casanova 2022

Toscane, Italie

### Région et Vignobles

Ce **vin rouge toscan** provient des vignobles situés à **Terricciola et Casciana Terme**, deux zones réputées pour **leurs sols variés et leur exposition optimale**.

Les vignes de **Terricciola** poussent sur **des sols sableux d'origine marine**, riches en **sédiments océaniques**, apportant finesse et minéralité au vin. À **Casciana Terme**, les sols sont **rochers et marqués par le travertin**, conférant structure et complexité. Situés à **250 mètres d'altitude**, les vignobles bénéficient d'une **exposition sud-est et sud-ouest**, assurant une **maturation idéale tout en préservant l'acidité et l'intensité aromatique**.

### Vinification

La vinification suit une **approche traditionnelle et précise** pour sublimer la pureté du Sangiovese. La macération et la fermentation alcoolique se déroulent dans **des cuves inox à température contrôlée pendant environ 10 jours**, permettant une extraction douce de la couleur et des tanins.

La fermentation malolactique a lieu en **fûts de chêne français de second passage**, suivie d'un **élevage de 15 mois en chêne**, qui affine la texture et l'équilibre du vin. Enfin, le vin repose **12 mois en bouteille**, développant sa structure et sa complexité avant sa commercialisation.

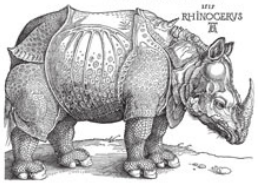
### Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis éclatant.
- **Arôme :** Élégantes notes florales de violette, mêlées à la fraîcheur de la grenade et une pointe subtile de poivre noir.
- **Palais :** Tanins soyeux et structure équilibrée, révélant des saveurs de cerise noire et de cacao, avec une finale raffinée et persistante.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Sangiovese

LA SPINETTA
"making wine with passion"




# II Nero di Casanova 2022

## Le Saviez-vous ?

Le domaine **Casanova** fait partie de **l'expansion de La Spinetta en Toscane**, appliquant le **même savoir-faire et la même exigence de qualité** qui ont fait la renommée de la maison dans le Piémont. Ce **Sangiovese IGT Toscana** représente une **interprétation moderne et authentique** du cépage toscan emblématique.

## Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** – L'acidité et les tanins du vin équilibrent la richesse de la viande grillée.
- **Pâtes Pici au ragoût de sanglier** – Un accord parfait, où le fruit noir et les épices du vin subliment la sauce savoureuse.
- **Pecorino affiné** – Un mariage harmonieux, le fromage apportant une touche saline et noisettée qui complète la structure du vin.
- **Risotto aux cèpes** – Les arômes terreux du plat s'accordent parfaitement avec la minéralité et le fruité du vin.