



La Spinetta, 2021

Sangiovese Terre di Pisa DOC Il Nero di Casanova

Herkunft
Italien

Region
Toscana

Rebsorten
Sangiovese

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Dieser Wein ist gehaltvoll, nachhaltig und ausgewogen und zeigt eine granatrote, leicht bräunliche Farbe mit etwas Violettreflexen. In die Nase steigen recht kräftige, komplexe Düfte von Pflaume, Sauerkirsche und Zwetschge, etwas Beeren- und Dörrfruchtaspekte, Röstaromen von Toastbrot sowie Lakritze, Pfeffer und Vanille. Die Struktur ist harmonisch, rund und recht weich, zur Fruchtaromatik gesellen sich etwas grasige sowie Röst- und würzige Noten und ein mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

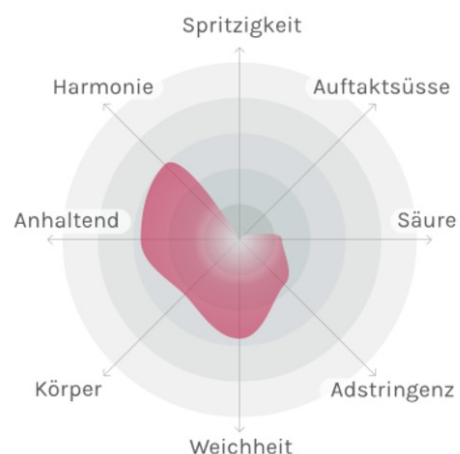


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

La Spinetta

Die grosse Leidenschaft von Giorgio Rivetti, dem Chef von La Spinetta, ist der Barolo. Aber seine Wurzeln liegen im Moscato: Als die Familie 1977 im Herz des Moscato-Gebiets La Spinetta gründete, bewies sie das Potenzial der Moscato-Traube mit der Herstellung der ersten Crus in Italien. Heute steht La Spinetta auch für Qualitätsweine aus der Toscana, die die Einzigartigkeit der Trauben und des Terroirs betonen und die Eigenschaften der Weinberge und des Bodens widerspiegeln. Giorgio Rivetti ist ein erfolgreicher Mann. Zusammen mit seinen Brüdern Carlo und Bruno führt er La Spinetta mit viel Leidenschaft, Kreativität und harter Arbeit. Für La Spinetta sind tiefe Hektarerträge, der Verzicht auf Düngemittel sowie die Handlese von gesundem Traubengut die Basis für die hohe Qualität der extraktreichen Weine.



Passt zu



Kalbfleisch gegrillt oder gebraten