



La Spinetta, 2023

Il Rosé di Casanova Toscana IGT - Bio

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese, Prugnolo gentile

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Un vin rose saumon frais avec un bouquet subtil de roses et de fraise, agrémenté d'une nuance de pomme et d'agrumes. En bouche, il est bien frais et pétillant, avec un corps rond et harmonieux, et une finale fort plaisante.

Type de vin



Les frais

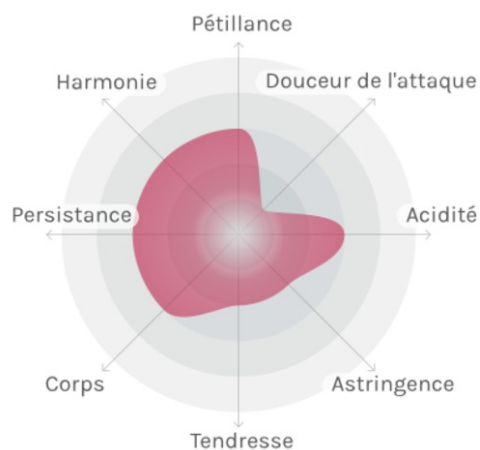


Les fruités

Producteur/Marque

La Spinetta

La grande passion de Giorgio Rivetti, chef de La Spinetta, est le Barolo. Mais ses racines sont dans le Moscato: lorsque la famille a fondé La Spinetta en 1977 au cœur de la région du Moscato, elle a prouvé le potentiel du raisin Moscato avec la production des premiers crus en Italie. Aujourd'hui, La Spinetta représente aussi des vins de qualité de Toscane, qui soulignent le caractère unique des raisins et du terroir et reflètent les propriétés des vignobles et du sol. Giorgio Rivetti est un homme qui a réussi. Avec ses frères Carlo et Bruno, il dirige La Spinetta avec beaucoup de passion, de créativité et de travail acharné. Pour La Spinetta, des rendements bas par hectare, la renonciation aux engrais ainsi que la vendange manuelle de raisins sains forment la base de la qualité élevée des vins riches en extraits.



Accords mets-vin



Viande et charcuterie