



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Il Nero di Casanova, ottima frutta: ciliegia, prugna e menta...

### Denominazione:

Annata:

Vitigno:

Gradazione alcolica:

Riconoscimenti:

Numero di bottiglie prodotte:

Resa per ettaro:

Prima annata di produzione:

Sangiovese I.G.T.

2007

100% Sangiovese

13.5%.

140,000 bottiglie

3,000 bottiglie

2004

### Vigneto:

Nome/collocazione geografica:

Tipologia del terreno:

Età media del vigneto :

Altitudine media:

Dimensione del vigneto:

Caratteristiche speciali:

80% da Casanova, Terricciola, Toscana

20% da Sezzana, Casciana Terme, Toscana

calcareo, con sedimenti oceanici

7 anni

250 m

45 ettari

esposizione a sud intorno alla Cantina Casanova

### Vinificazione:

Periodo di vendemmia:

Cantina:

Fermentazione:

Invecchiamento:

Imbottigliamento:

Accorgimenti:

Disponibilità:

metà settembre

La Spinetta, Casanova

la macerazione e fermentazione dura 9-10 giorni in vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura. La fermentazione malolattica avviene in legno.

interamente in barriques francesi di media tostatura per 9 mesi

dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per 2 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia di ulteriori 2 mesi.

non si effettuano filtrazioni e chiarifiche

13 mesi dopo la vendemmia

### Descrizione del vino:

Colore:

Profumo:

Palato:

Evoluzione:

Formati disponibili:

Abbinamenti:

rosso rubino intenso

sentori di piccoli frutti maturi, ciliegie, prugne e caffè corposo con dolci tannini, perfetto equilibrio tra frutta, legno e acidità, finale delicato

10 - 15 anni

normale, magnum e jéroboam

ideali con cibi grigliati, pasta e carne

### Altre informazioni:

Metodo di allevamento:

Acidità totale:

pH:

Contenuto zuccherino:

Temperatura :

Bicchieri consigliato:

Cordone Speronato

5.6%

3.5

0

16°-17°

Bordeaux grande

