

IL NERO DI CASANOVA DOC 2013 - MEIA GFA

Casanova della Spinetta | cód 0315131

Elaborado na Toscana por La Spinetta - o segundo melhor produtor de toda a Itália para o Gambero Rosso, com 38 "Tre Bacchieri", este delicioso tinto é rico e envolvente, com ótima presença de palato e grande concentração. A adição de 5% de Colorino na Sangiovese deixa o vinho mais escuro e interessante. Fresco, vinoso e com adorável equilíbrio nas palavras de Robert Parker, é uma ótima escolha para acompanhar massas com molho de carne.



Produtor	Casanova della Spinetta
País	Itália
Região	Toscana - Uvas de vinhas com 7 anos de idade, na região de Casanova, Terricciola - Toscana.
Tipo	Tinto
Uva	100% Sangiovese
Volume	375ml
Safra	2013
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentado durante 9 a 10 dias, com controle de temperatura.
Maturação	Permanece 9 meses em barricas de carvalho francês, 2 meses em tanques de aço inoxidável e mais 6 meses em garrafa antes de ser comercializado.
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastronômicas	Grelhados, carnes vermelhas com molhos elaborados, carne de caça e massas.
Pontuação	Wine Spectator 90 PTS / 2013

