



SAUTER

WIJNEN



La Spinetta Il Nero di Casanova 2020 Toscana Sangiovese IGT

Kleur

De houtrijping heeft vat op de kleur gekregen: mahonie met een roestbruine schakering.

Neus

Uiterst gesloten wanneer de wijn net uit de fles in het glas is geschonken. Naarmate de tijd verstrijkt (minuten, geen zorgen), opent de wijn zich als de staart van een trotse pauw. Steeds meer en meer tot het moment dat de wijn zich in volle glorie prijsgeeft. Dan ruiken we moccaboontjes, de kenmerkende winterse kruidigheid in combinatie met gedroogde vruchten zoals we die ook in kletzenbrot kunnen ontwaren, een vleugje kirsch en vluchtige zuren. Tel daarbij op de generositeit die de wijnen van La Spinetta kenmerkt, en het geluk is compleet.

Smaak

Zoetrijpe aanzet maar met behoud van frisheid door de, voor Sangiovese zo kenmerkende, uiterst smakelijke zuren. Goede vulling, maar geen overconcentratie. De frisheid loopt als een rode draad door de wijn. Krokante tanninestructuur. Uiterst bescheiden (nou ja, alles is relatief) alcoholpercentage: 13,5%. Voor een wijn uit het zonovergoten Toscane: keurig!

Bodem

Kalkhoudende bodem met uit de oceaan afkomstige afzet. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 21 jaar. Percelen gelegen op 250 meter hoogte met een zuidelijke oriëntatie. Grote wijngaard: 45 ha. Totale productie 140.000 flessen. Rendement/ha: 23 hl = 3.000 flessen/ha.

Vinificatie

Handmatig geoogst vanaf 15 september. Gisting en inweking gedurende 9-10 dagen onder temperatuurscontrole in de roterende gisttanks waar ze in Piemonte het patent op hebben. Appelmelkzurengisting en rijping gedurende 9 maanden op Frans eikenhout (gemiddelde branding ofwel medium toasted). Daarna verblijft de wijn voor de botteling gedurende 3 maanden op roestvrij staal. De wijn wordt geklaard noch gefilterd.

Culinair

Verfijnde maar ook zeer krachtige diner- en eetwijn: optimaal gerijpt rundvlees (entrecote, T-bone), lams-zadel en sappig kalfsvlees. Voor de niet vleeseters: gesauteerde inktvis, op de huid gebakken, harde vis. Oude, harde kaas van de koe.

Druif/Druiven

100% Sangiovese.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2029

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75