



LA SPINETTA
produttore vini con passione



35^{25\$}

CARTON
DE 6 /
211^{5\$}



LA SPINETTA – Il Colorino di Casanova – 2019 TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15024540

PAYS
Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Toscana Rosso IGT

CÉPAGE
Colorino

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – La Spinetta, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Terricciola, Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 ans

TYPE DE SOL
Sols sableux et marin, avec présence de sédiments océaniques.

ALTITUDE
250 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
2 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Exposition sud-ouest

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Macération et fermentation alcoolique en cuves, à température contrôlée pendant 9 jours. Fermentation malolactique en cuves de chênes français. Raffinement pendant environ 24 mois, suivi d'un vieillissement en bouteille de 6 mois.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge rubis intense

OLFACTIF
Au nez, bouquet d'églantiers et fruits rouges mûres sont ce qui domine les arômes.

GUSTATIF
En bouche, le vin est frais et minéral, et la finale est ample et décisive.

ACCOMPAGNEMENT
Lampredotto aux pommes de terre et charcuteries.

ACCOMPAGNE
Charcuteries, Pâtes, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
6 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 16-17°C