



SAUTER

WIJNEN



## La Spinetta Il Colorino di Casanova 2017 Toscana IGT

### Kleur

Fraaie, iets geëvolueerde kleur. Enige ontwikkeling aan de rand; mahonie gloed.

### Neus

Intrigerende en duidelijk door de hand van de meester (Giorgio Rivetti) beïnvloede neus. Dat kenmerkende Spinetta-parfum is uit duizenden herkenbaar en werkt haast betoverend... Optimaal rijp rood en zwart fruit, gedroogd rozenblad en lavendel (potpourri!) en de effecten van de rijping op eikenhout: ceder, tabak en het delicate vluchtige alcohol van een gerijpte cognac. Onder invloed van zuurstof maakt de wijn een formidabele ontwikkeling door. De neus wil keer op keer dat glas in!

### Smaak

Mondvullende, maar satijnzachte aanzet. Heerlijk krokante tannines die in toom worden gehouden door een ferme dosis sap en rinse zuren. Duidelijk gepolijst door de houtrijping, maar aan weerbarstigheid heeft de wijn werkelijk niets ingeleverd. Gezien de herkomst van de wijn is een alcoholgehalte van 14% prima te verdedigen; keurig zelfs.

### Bodem

Kalkhoudende bodem met uit de oceaan afkomstige afzet. Wijnstokken van gemiddeld 25 jaar oud geplant op 250 meter hoogte met een zuid georiënteerde ligging. 5 hectare in totaal, verspreid over percelen in Terriciola en Casciana Terme.

### Vinificatie

Handmatig geoogst vanaf 15 september. Gisting en inweking gedurende 10-11 dagen onder temperatuurscontrole in de roterende gisttanks (zoals ze ook in Piemonte worden gebruikt). Appelmelkzurengisting en rijping gedurende 24 maanden op Frans eikenhout, vaten van 600 liter. Daarna volgt een rijping gedurende 10 maanden op roestvrij staal voor de botteling. De wijn wordt geklaard noch gefilterd.

### Culinair

Elegante maar uitgesproken smaakrijke eetwijn: bospaddestoelen, orgaanvlees, lam, kalf, jong wildzwijn, vleugelwild, stoofgerechten en rijke pasta's.

### Druif/Druiven

100% Colorino.

### Bruikbaar

2021

### Houdbaar

2029

### Alcohol percentage

14,0%

### Inhoud

0,75