



SAUTER

WIJNEN



La Spinetta Il Rosé di Casanova 2021 Toscana Rosato IGT

Kleur

Fraaie, bleke oudroze kleur. Een fractie donkerder/oranje schakering dan de populaire Provence-kleur.

Neus

Knap uitgesproken neus zonder dat het al te geurig (geparfumeerd) is. Bloedsinaasappel, rozenbottel en marmelade. Ook wat vers gebakken brood / gist. Buitengewoon onderscheidende neus ten opzichte van veel Zuid-Franse rosés (die anno 2021 vrijwel allemaal zijn geïnspireerd op de Provence-rosé). La Spinetta maakt een heel eigen stijl en dat zijn ze natuurlijk ook verplicht aan hun stand.

Smaak

Strakke aanzet met een onverwachte, wakker makende frisheid. Goede zuren die zorgen voor een opwekkend effect. Niet verwonderlijk overigens, die zuren, de Sangiovese-druif staat er om bekend. Beklijvende materie in de mond en ook wanneer de wijn de mond eenmaal heeft verlaten, laat ie nog lang zijn sporen na. Als een heuse echo blijft deze rosé nagalmen – echt een opvallend lange finale!

Bodem

Zandrijke bodem met mariene afzetting. Perceel van 6 ha gelegen op 300 meter hoogte; oriëntatie op het zuiden.

Vinificatie

Handmatige oogst eind september. Uiterst beperkt schilcontact: 1 uur. Vergisting gedurende 15 dagen op temperatuurgecontroleerde cuves (RVS). Vervolgens drie maanden rijping op de gistcellen.

Culinair

Als aperitief geschikt, maar alle begrip wanneer men dit te fors vindt. In dat geval aan tafel schenken: ingelegde ansjovis van topkwaliteit. Salades met zacht gerookte vis en zeevruchten. We hebben deze wijn ook bij een gevarieerde plateau van rauwe-melk-kazen (incl. de Limburgse Herve-kaas) geprobeerd en het ging meer dan goed.

Druif/Druiven

50% Sangiovese, 50% Prugnolo Gentile.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2024

Alcohol percentage

12%

Inhoud

0,75