

TENUTA CASENUOVE

CHIANTI CLASSICO

2015



Categoria Vino: Chianti Classico DOCG 2015

Suolo: Argille calcaree di origine marina (risalenti al Cretaceo-oligocene) con presenza di affioramenti di scisti policromi, localmente chiamati "Galestro".

Clima: Prettamente mediterraneo caratterizzato da estati calde e siccitose, inverni non troppo rigidi in cui si verificano la maggior parte delle precipitazioni annue e sporadici eventi nevosi (Media precipitazioni annue: 700/800 mm).

Uvaggio: Sangiovese 80%, Merlot 18 %, Cabernet Sauvignon 2%.

Epoca di vendemmia: Seconda settimana di settembre, prima decade di ottobre

Andamento Climatico Annata: La 2015 è la prima vinificazione della gestione Austruy di Tenuta Casenuove e non poteva essere un millesimo più fortunato. Trattamenti fitosanitari ridotti al minimo, frutto di una stagione ben bilanciata con piogge ben distribuite in presenza di una estate solare ma senza eccessi termici. Le vigne della Tenuta sono giunte alle porte di settembre con un buon carico produttivo e in uno stato sanitario di grazia assoluta; tutto il periodo di vendemmia è stato molto favorevole, rendendo quasi "facile" aspettare in tutti i settori delle vigne il giusto grado di maturazione. La raccolta è iniziata il 10 settembre con la vendemmia del Merlot della vigna delle "Lame" e si è conclusa il 12 ottobre con la vendemmia del Sangiovese della vigna "Sommassa".

Parametri di vinificazione: La vinificazione avviene in vasche di cemento vetrificate. Una volta instauratasi la fermentazione si effettuano rimontaggi e delestage durante tutto il periodo di permanenza in vasca che può arrivare e in certi casi superare i 25 giorni. La svinatura e la pressatura delle vinacce avvengono mediante torchio verticale. Segue un "elevage" di 12 mesi in vasca di cemento e botte grande di rovere di slavia da 25 hl e tonneau da 500 lt. Segue un affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Data d'imbottigliamento: 17-18 Luglio 2017

Temperatura di Servizio: 16-18°C

N° bottiglie prodotte: 29.529

Note di degustazione: Vino dal colore rosso rubino intenso, con delicate sfumature granate. Al naso presenta sentori floreali di violetta e frutta rossa e nera, lampone e mora su tutti. Seguono delicate note balsamiche di liquirizia e pepe. In bocca è pieno e corposo, degno figlio dell'annata solare quale è stata la 2015. I tannini sono fitti ma morbidi, molto maturi che costituiscono l'ossatura di un vino gradevole senza risultare ostico alla beva, anche grazie ad una gradevole acidità che sostiene il palato e mantiene vivo e persistente l'aroma retronasale.

Abbinamento gastronomico: Arrosti e piatti tipici regionali, brasati e cacciagione, formaggi semi stagionati.

Potenziale Evolutivo: 8-12 anni.

