

# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO

### 2016



**Categoria Vino:** Chianti Classico 2016

**Suolo:** Mix di 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:** Ultima settimana di settembre/prima decade di ottobre.

**Andamento Climatico Annata:** Dopo un inverno mite, con scarse gelate e del tutto assente da fenomeni nevosi, il millesimo 2016 si è caratterizzato per una primavera fresca e piovosa che ha ritardato lo sviluppo vegetativo, fin quasi alla comparsa di stati clorotici di difficoltà di assorbimento di sostanze nutritive dal terreno, durante i mesi di massima spinta vegetativa di aprile/maggio, causato dal protrarsi di piogge, lisciviazione dei nutrienti nel suolo e dal freddo che inibiva l'attività radicale. La svolta estiva si è avuta con il mese di giugno, riportando equilibrio sui vigneti aziendali. Un'estate nella media non ha consentito di recuperare il ritardo di due settimane accumulato durante la primavera. Le condizioni meteorologiche del mese della raccolta sono state ottimali e ben bilanciate fino alle porte del mese di ottobre. Le piogge che si sono andate susseguendo nella seconda settimana di Ottobre hanno sancito il termine della vendemmia

**Parametri di vinificazione:** La vinificazione avviene in vasche di cemento vetrificate. Una volta instauratasi la fermentazione si effettuano rimontaggi e delestaggi 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 di secondo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 18 mesi.

**Data d'imbottigliamento:** 9 luglio 2018

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**N° bottiglie prodotte:** 18.873

**Note di degustazione:** L'annata 2016 ci restituisce un Chianti Classico colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al viola. Al naso manifesta aromi di lampone, ciliegia e violetta, caratteristici del sangiovese. Si distingue in bocca per la vibrante freschezza della frutta rossa, unita ad una piacevole leggerissima astringenza conferita da tannini fini e maturi. Si chiude con una leggera nota sapida finale di media persistenza. Un vino snello e lanciato.

**Abbinamento gastronomico:** Piatti tipici della cucina locale, crostino nero, ribollita, formaggi a media stagionatura e arrosti di cacciagione

**Potenziale Evolutivo:** Da un minimo di 5 anni fino a 10 in continua progressione

