

# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO

### 2017



**Categoria Vino:** Chianti Classico 2017

**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:** Prima decade di settembre/prima decade di ottobre.

**Andamento Climatico Annata:** Annata climaticamente molto difficile, resterà negli annali come una delle più calde e siccitose degli ultimi anni, sia per la durata dell'anomalia termica che per le esigue piogge registrate durante tutto il corso della stagione vegetativa. I vigneti, a fronte del grande stress termico a cui sono state sottoposti durante la stagione hanno rallentato notevolmente l'attività metabolica fino quasi al blocco vegetativo durante la fase più estrema del mese di agosto. Agronomicamente parlando è stato necessario mettere in campo ogni tecnica possibile per agevolare il metabolismo delle piante e supportarle in una stagione così difficile, come la distribuzione di corroboranti protettivi, isolanti, volti a filtrare la radiazione solare particolarmente "aggressiva" e dannosa. La raccolta è stata la più anticipata degli ultimi anni, intercettando il momento più propizio per i primi merlot a inizio settembre, con quasi un mese di anticipo rispetto all'annata precedente. Tutte le uve sono arrivate in cantina sanissime. Al superamento della prima decade di settembre una pioggia inaspettata ha perfezionato la maturazione delle parcelle più qualitative e tardive, dando modo di concludere la raccolta con un risultato qualitativo inaspettato.

**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 Slavonia da 25 hl e tonneau da 500 lt di secondo e terzo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 18 mesi.

**Data d'imbottigliamento:** 20 Maggio 2019

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**N°bottiglie prodotte:** 23.516

**Note di degustazione:** Bouquet fine ma ricco, con sentori di frutta rossa e ciliegia. In seconda battuta emergono note di frutti di bosco, su di tutti la mora, con un ritorno etereo di legno nobile. Al sorso emerge il carattere del amabilmente austero del Sangiovese: nerbo acido ben fuso ad un tannino maturo che riempie bene la bocca. Finale lievemente amarostico con ritorni speziati di tabacco e vaniglia. Un tannino pulito, da far distendere col tempo, fitto, lascia la bocca pulita e asciutta con finale persistente.

**Abbinamento gastronomico:** Spaziano dai piatti tipici locali come Ribollita e Crostino nero toscano, formaggi a media stagionatura, cacciagione e carni rosse.

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

