

TENUTA CASENUOVE

CHIANTI CLASSICO

2018



Categoria Vino: Chianti Classico DOCG

Suolo: Mix di Argille calcaree di origine marina (risalenti al Cretaceo-oligocene) con presenza di affioramenti di scisti policromi, localmente chiamati "Galestro" e arenarie provenienti dal disgregamento del complesso "Macigno del chianti".

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 90%, Merlot 5 %, Cabernet Sauvignon 5%.

Epoca di vendemmia: Terza settimana di Settembre/Prima decade di ottobre.

Andamento Climatico Annata: La stagione vegetativa 2018 è stata caratterizzata da una primavera fresca e molto umida. Conseguentemente una altissima pressione di malattie fungine ha indotto tutto il team a lavorare strenuamente durante tutte le fasi di accrescimento verde della vite, per salvaguardare il potenziale produttivo. L'estate ha seguito un decorso nella media, con frequenti fenomeni temporaleschi che non hanno mai consentito di abbassare la guardia riguardo alle avversità della vite quali tignole e malattie fungine. L'invaiaitura si è palesata sui settori più precoci dell'azienda in perfetto allineamento con le medie stagionali, alla metà di luglio. Le prime fasi di maturazione (prima metà di settembre) sono state anch'esse caratterizzate da frequenti piogge che hanno fatto temere per la tenuta dello stato sanitario delle uve. La svolta si è verificata con l'arrivo di correnti molto fresche e secche da nord-est, alla fine del mese di settembre, che hanno costituito il vero punto di svolta per un'evoluzione qualitativa delle uve, rendendo possibile il verificarsi di forti escursioni notte/giorno unita ad un vero e proprio effetto di concentrazione "a freddo" dei frutti della vite. La vendemmia si è conclusa nei tempi canonici per Panzano in Chianti, raccogliendo gli ultimi Sangiovesi alla metà del mese di Ottobre.

Parametri di vinificazione: Le uve vengono selezionate una prima volta dai nostri vendemmiatori in vigna, poi al loro arrivo in cantina attraversano una doppia cernita, dei grappoli prima e dell'acino successivamente. La vinificazione avviene in vasche di cemento non vetrificate con vernici epossidiche, riempite per gravità accompagnando gentilmente gli acini in vasca, senza utilizzo di pompe meccaniche che corrompano l'integrità dell'acino. Questo step è per noi fondamentale per gestire la vinificazione ad "acino integro", tale da condizionare tutta la progettazione architettonica della cantina e l'acquisto dei macchinari di ricezione uve, poiché consente di pilotare con una precisione incredibile la cessione e l'estrazione della materia colorante e della struttura polifenolica, in base allo stadio di maturazione delle ns. uve. Una volta instauratasi la fermentazione si effettuano rimontaggi poi pigiature 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. Segue un affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Data d'imbottigliamento:

25-26-27 maggio 2020

Temperatura di Servizio: 16-18°C

N°bottiglie prodotte: 45.608

Note di degustazione: Colore rubino intenso con sfumature granate scure, al naso si percepisce distintamente frutta rossa e nera matura, chiaramente la ciliegia e la mora di rovo, accompagnati da tocchi di speziatura e vaniglia ben fusi nel suo insieme. Il sorso è sorprendentemente pronto rispetto ai suoi fratelli più grandi, molto scorrevole e gradevole nella freschezza conferitagli da una acidità ben calibrata in rapporto alla struttura tannica, anch'essa ben modellata. Finale asciutto, caratteristico con un tocco di sapidità che ne garantisce una piacevole persistenza.

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 12 in continua progressione.

