

TENUTA CASENUOVE

IGT

2015



Categoria Vino: IGT Toscana Rosso 2015

Suolo: Selezioni parcellari caratterizzate da affioramenti ben evidenti di stratificazioni scistose "Galestro" meno fertili ed estremamente vocate alla viticoltura di qualità.

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: 60%merlot - 40% Sangiovese

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 a temperatura controllata. Una volta instauratasi la fermentazione si effettuano rimontaggi e delestage durante tutto il periodo di permanenza in vasca fino ai 30 giorni. La svinatura e la pressatura delle vinacce avvengono mediante torchio verticale. Segue un "elevation" di 12 mesi in vasca di cemento e botte grande di rovere di slavia da 25 hl e Barriques da 225 lt. Segue un affinamento in bottiglia per 30 mesi.

Data d'imbottigliamento: 19-20 luglio 2017

Temperatura di Servizio: 16-18°C

N°bottiglie prodotte: 12.217

Note di degustazione: Di colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, questo vino dimostra immediatamente le sue qualità: il bouquet è ricco di frutti neri e rossi, con aroma di spezie, di moca e note minerali di grande complessità. Il gusto denso e concentrato rivela tannini fini, maturi al punto giusto, un vino vellutato sin dal primo sorso. Il finale è caratterizzato da una freschezza che gli conferisce una persistenza superiore a 40 secondi.

Abbinamento gastronomico: Costata di manzo, grandi arrosti, formaggi stagionati, stracotti.

Potenziale Evolutivo: 10/20 anni in costante ascesa.

