

# TENUTA CASENUOVE

## IGT

### 2016



**Categoria Vino:** IGT Toscana Rosso 2016

**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:** 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 delestage durante tutto il periodo di permanenza in vasca che può arrivare e in certi casi superare i 30 giorni. La svinatura e la pressatura delle vinacce avvengono mediante torchio verticale. Segue un "elevage" di 12 mesi in botti di rovere di slavonia da 25 hl, tonneaux da 500 lt di secondo passaggio e barriques di primo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 30 mesi.

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

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**N°bottiglie prodotte:** 8.077 bottiglie da 0,75lt - 204 magnum da 1,5 lt

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino intenso con riflessi violaceo purpurei, quasi impenetrabile, questo vino dimostra immediatamente le sue qualità: il bouquet olfattivo è ricco di frutti neri e rossi, con aroma di spezie, di moca e note minerali di grafite. Il sorso è denso e concentrato e i suoi tannini svelano una ricerca della maturità fenolica perfetta, maturi al punto giusto ideali per creare un vino vellutato sin dal primo assaggio. La fase finale della degustazione è sostenuta dalla freschezza tipica dell'annata 2016 che gli conferisce notevole persistenza e vastissimo potenziale di invecchiamento.

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

**Potenziale Evolutivo:** 10/20 anni in costante ascesa.

