



## TENUTA CASENUOVE CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

**Marcelo Copello** 12 mesi di affinamento in tonneaux e barriques. Colore rosso rubino, quasi granato. Profumo intenso, con un profilo leggermente più denso e maturo, molto ben integrato con il frutto e il legno, ciliegie mature. Palato pieno, il legno appare discreto in bocca, tannini fini, buona struttura, acidità ben integrata. Un vino completo.

93  
points

**Silver medal Decanter World Wine Awards 2022**

92  
points

**Gold Medal International Wine & Spirit Competition**

**2022** Complesso, sottile e armonico, tannini lisci e vellutati, acidità piccante - equilibrato con precisione. Frutti marcatamente scuri, corpo legnoso e solido, tannini ben integrati, piacevolmente speziato e gradevole freschezza minerale.

95  
points





# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

**Silver Medal IWC International Wine Challenge 2022**

Stile denso, carnoso, con note di cioccolato fondente e amarena. Sentori di liquirizia. Tannini fermi ma integrati che supportano un finale dolce.

**90**  
points

