

# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017



**Categoria Vino:** Chianti Classico Riserva 2017

**Suolo:** Mix di Argille calcaree di origine marina (risalenti al Cretaceo-oligocene) con selezioni parcellari rivolte a evidenziare gli affioramenti di "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:** 100% Sangiovese.

**Epoca di vendemmia:** Seconda 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 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 vasca di cemento e botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl e tonneaux da 500 lt di primo e secondo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 24 mesi

**Data d'imbottigliamento:** 21 maggio 2019

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**N° bottiglie prodotte:** 7.272 bottiglie da 0,75 lt - 200 magnum da 1,5 lt

**Note di degustazione:** Bouquet fine e meno immediato rispetto alla versione "annata". Sono presenti sentori di frutta rossa e ciliegia ed appare una sfumatura più complessa che ricorda l'agrume, la scorza di arancia amara essiccata a cui fa cornice un tocco ben calibrato "boisé" dovuto al più lungo passaggio in legno. Al sorso il carattere amabilmente austero del Sangiovese diventa imperioso, riempie la bocca e riemerge quanto promesso nella fase olfattiva, oltre al nerbo acido ben fuso ad un tannino maturo, la nota agrumata si fa ben netta e definita, su un sottofondo più limato di note di frutta rossa e sottobosco. Il sorso è assai persistente, sapido e sfaccettato. Il tannino è ben presente e richiama la quasi tassativamente l'abbinamento gastronomico. Un profilo aromatico e gustativo da un futuro molto promettente di cui valutare l'evoluzione negli anni a venire, sicuramente elegante e di stile tipico panzanese.

**Abbinamento gastronomico:** Cous Cous di verdure al forno aromatizzate con curry, Pappardelle al ragù di capriolo, Cinghiale in umido Cotto a bassa temperatura, cappello del prete in "rub" di caffè e pepe, formaggi mediamente /ben stagionati.

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

