

# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO RISERVA

### 2018



**Categoria Vino:** Chianti Classico Riserva 2018

**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:** 100% Sangiovese.

**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'inviatura 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 fase di cernita, dei grappoli prima e dell'acino poi. La vinificazione avviene in vasche di cemento non vetrificate (cemento a crudo, no vernici epox) riempite per gravità accompagnando gentilmente gli acini in vasca, senza utilizzo di pompe meccaniche che corrompono l'integrità dell'acino. Questo è lo step fondamentale della filosofia fermentativa della nostra cantina, per gestire la vinificazione ad "acino integro", tale da condizionare tutta la progettazione architettonica della cantina. Per sostenere questo tipo di protocollo di lavoro è stata organizzata tutta la struttura architettonica della cantina e il conseguente acquisto dei macchinari di ricezione uve. Tale tecnica consente di pilotare con una precisione scrupolosissima la cessione e l'estrazione della materia colorante e della struttura polifenolica, in base allo stadio di maturazione delle ns. uve, valorizzandole al loro massimo. Una volta instaurata 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 botte grande di rovere di slavonia da 25 hl e tonneaux di primo, secondo e terzo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 24 mesi.

**Data d'imbottigliamento:**  
28 maggio 2020

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**N°bottiglie prodotte:**  
13.728 bottiglie da 0.75 - 400 magnum da 1.5 lt

**Note di degustazione:** La riserva 2018 sfodera già alla prima roteazione nel calice un pedigree degno di Sangiovese di altissimo lignaggio, caratterizzata da un rosso rubino molto intenso, profondo e brillante. Il ventaglio aromatico offerto al naso del degustatore è ricco e molto sfaccettato, passando dalle caratteristiche varietali floreali della mammola alle note di frutta rossa e nera matura di una profondità considerevole. In bocca rinviene pronta una nota di ciliegia marasca con ritorno di mirtillo nero. Il sorso è pieno e avvolgente, elegante e sinuoso, molto sexy... L'intensità è tale da sostenere con ottimo equilibrio i quasi 15 gradi alcool. I tannini sono fitti ma sorprendentemente pronti, eleganti e setosi. La verva acida è quella del sangiovese delle grandi annate, ben presente sullo sfondo a tener vivo il ricordo del vino sul palato del degustatore, anche a distanza di qualche minuto dall'ultimo sorso.

**Abbinamento gastronomico:** Carpaccio di vitello di Chianina, fonduta di formaggi con sfoglia croccante, Fiorentina al sangue, Parmigiano 40 mesi.

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

