

# TENUTA CASENUOVE

## GRAN SELEZIONE

### 2018



**Categoria Vino:** Chianti Classico "Gran selezione" 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'invaiaitura 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 corrompano 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 nostre 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 20 mesi in botte grande di rovere di slavia da 25 hl. Segue un affinamento in bottiglia per 36 mesi.

**Data d'imbottigliamento:**

06 ottobre 2020

**N° bottiglie prodotte:**

1.217 bottiglie da 0.75 - 209 magnum da 1,5 lt - 85 jeroboam da 3 lt

**Temperatura di Servizio:** 18°C

**Note di degustazione:** Il chianti classico "Gran selezione" 2018, è la massima espressione di carattere del Sangiovese di Panzano, declinato dalla mano stilistica della tenuta. Il colore rosso rubino è intenso, profondo e brillante.

La gamma aromatica che si offre al naso del degustatore è molto variegata ma sorprendentemente netta e definita, passando dalle caratteristiche varietali floreali della violetta di bosco alle note di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito. In seconda battuta emergono note più complesse e profonde dalla spezia alla foglia di tabacco, sottobosco con ritorno di una nota agrumata e di vaniglia. Il sorso è teso, elegante, estremamente bilanciato. La sensazione che rimanda è una continua evoluzione.

L'assaggio mantiene l'aspettativa indotta dal bouquet, rivelando una trama tannica seducente ed estremamente raffinata, setosa e asciutta, di una classe nettamente superiore, di cui lo stato evolutivo evoca e rimanda ad una serbevolezza dal potenziale temporale sicuramente lungo, con un rimando finale quasi salino. Un vino sferico e nitido.

**Abbinamento gastronomico:** Flan di fiori di zucca al tartufo nero di Norcia, tagliatella con pesto di cavolo nero, granella di noci e olio evo, Carpaccio di vitello di Chianina, Faraona ripiena

**Potenziale Evolutivo:** Evolutivo fino a 20 anni e oltre.

