



# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Disponibile dal 2023

**Marcelo Copello** 100% Sangiovese affinato per 18 mesi in botti grandi. Colore granato, da chiaro a scuro. Profumo molto intenso, minerale, frutta ben definita, ciliegie, lamponi, pane tostato sul finale. Al palato un vino elegante, di media corposità con tannini molto fini e acidità equilibrata. Una struttura morbida ed equilibrata, 14,5% di alcol. Con una Gran Selezione così, nessuno avrà necessità di un Brunello! Da bere o conservare fino al 2030!

96  
points

**James Suckling** Aromi di bacche scure, anguria e pesche. Corpo medio, tannini decisi e finale cremoso e fine. Molto elegante, ma strutturato. Da bere o da conservare.

94  
points

