



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

VINOUS Il chianti classico riserva 2018, 100% sangiovese, è un vino denso, potente. Amarena, cuoio, liquirizia, incenso, cioccolato e mentolo sono combinati. È uno stile particolarmente ricco e concentrato, c'è un bel po' di rovere, ma tutto funziona veramente bene insieme. Pronto da bere dal 2023 fino al 2033.

94
points

James Suckling Un rosso deciso e sostanzioso con aromi e sapori di mora e amarena. Di medio corpo, ricco e strutturato. Ha bisogno di tempo per ammorbidirsi. Da bere dopo il 2023.

92
points

