



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

I vini di Veronelli 2023

92
points





TENUTA CASENUOVE

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Robert Parker Wine Advocate

Confezionato in una bella bottiglia di vetro con un'etichetta arancione brillante, il Chianti Classico Gran Selezione Tenuta Casenuove 2018 rappresenta la più alta qualità di Sangiovese di questa tenuta. Questo vino funziona particolarmente bene in termini di equilibrio con frutta scura e ciliegie selvatiche che si contrappongono a spezie dolci ed erbe grigliate. L'approccio concentrato, vellutato e da medio a corposo del vino è uno dei marchi di fabbrica di Panzano in Chianti. La produzione è limitata a 1.150 bottiglie.

93
points

