

# TENUTA CASENUOVE

## CHIANTI CLASSICO

### 2019



**Categoria Vino:** Chianti Classico DOCG

**Suolo:** Argille calcaree di origine marina (risalenti al Cretaceo-oligocene) con presenza di affioramenti di scisti policromi, localmente chiamati "Galestro".

**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:** Sangiovese 90%, Merlot 5 %, Cabernet Sauvignon 5%.

**Epoca di vendemmia:** Terza settimana di Settembre/Prima decade di ottobre.

**Andamento Climatico Annata:** La stagione vegetativa 2019 è stata molto equilibrata. Dopo una partenza fresca e leggermente ritardata, è stata poi punteggiata da eventi piovosi che hanno permesso un'ottima riserva idrica nei suoli, ma che non hanno mai creato eccessiva pressione fungina. Anche l'estate si è rivelata molto regolare e non ha portato eccessivi picchi di calore, né precipitazioni dannose, facendo recuperare l'iniziale ritardo ai terroir più precoci. Durante tutto il periodo di maturazione delle uve, il meteo soleggiato con sporadiche piogge e le ottime escursioni termiche hanno permesso delle magnifiche maturazioni di tutti i vitigni, in un'annata che si è rivelata eccellente sia per qualità sia per quantità di produzione. 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 cernita, dei grappoli e successivamente dell'acino. La vinificazione avviene in vasche di cemento non vetrificate con vernici epossidiche, riempite per gravità accompagnando gentilmente gli acini in vasca, senza utilizzo di pompe meccaniche che corrompano l'integrità dell'acino. Questo step è per noi fondamentale per gestire la vinificazione ad "acino integro", tale da condizionare tutta la progettazione architettonica della cantina e l'acquisto dei macchinari di ricezione uve, poiché consente di pilotare con una precisione incredibile la cessione e l'estrazione della materia colorante e della struttura polifenolica, in base allo stadio di maturazione delle nostre uve. Una volta instauratasi la fermentazione l'intensità dell'estrazione, svolta tramite rimontaggi e pigiature, così come la durata della macerazione, sono modulate in base al profilo di ciascuna vasca. La svinatura è effettuata per gravità, e la pressatura delle vinacce avviene mediante torchio verticale. Segue un "élevage" in vasca di cemento e botte grande di rovere austriaco da 25 hl.

**Data d'imbottigliamento:** 5-6-7 luglio 2021

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**N°bottiglie prodotte:** 59.000

**Note di degustazione:** Colore rubino intenso con sfumature granate scure, al naso si percepisce distintamente frutta rossa e nera matura, chiaramente la ciliegia e la mora di rovo, accompagnati da tocchi di speziatura e vaniglia ben fusi nel suo insieme. Il sorso è sorprendentemente pronto rispetto ai suoi fratelli più grandi, molto scorrevole e gradevole nella freschezza conferitagli da una acidità ben calibrata in rapporto alla struttura tannica, anch'essa ben modellata. Finale asciutto, caratteristico con un tocco di sapidità che ne garantisce una piacevole persistenza.

**Abbinamento gastronomico:** Piatti tipici della cucina locale, crostino nero, ribollita, formaggi a media stagionatura e arrosti di cacciagione.

**Potenziale Evolutivo:** Da un minimo di 5 anni fino a 12 in continua progressione.

