

TENUTA CASENUOVE

IGT

2019



Categoria Vino: IGT Toscana Rosso 2019

Suolo: Selezioni parcellari caratterizzate da affioramenti ben evidenti di stratificazioni scistose "Galestro" meno fertili ed estremamente vocate alla viticoltura di qualità.

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: 60% Sangiovese, 35% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre, prima decade di ottobre.

Andamento Climatico Annata: Annata climaticamente nella media. Ad una primavera mite ha seguito un inizio d'estate fresco con piovosità regolare senza mai essere eccessiva. Le nostre vigne sono arrivate agli inizi di luglio con uno stato di salute e rigoglio molto equilibrato. Durante la seconda parte del mese di luglio la colonna di mercurio ha fatto registrare una repentina impennata delle temperature che ha rotto l'equilibrio proprio nel momento in cui le riserve idriche iniziavano a scarseggiare. Per gli impianti più giovani tutto questo si è tradotto con un superamento del livello di medio stress necessario all'ottenimento del giusto livello qualitativo, tale da richiedere drastici interventi di riduzione del carico d'uva. Gli impianti più maturi invece hanno superato più agevolmente tali stress. Come consuetudine delle ultime annate queste temperature sopra la media hanno messo a dura prova la delicata fase di maturazione, allentando la presa solo dopo la seconda decade di settembre. Nonostante ciò, tutte le uve sono arrivate in cantina sanissime, dando modo di concludere la raccolta con un risultato qualitativo inaspettato.

Parametri di vinificazione: le uve, cernite una prima volta in vigna dall'equipe aziendale, vengono vendemmiate a mano in bins da 2 quintali di capienza, rispettando l'integrità del grappolo. Questi vengono conferiti in cantina, pesati e stoccati in cella frigo ventilata per una notte a 7 °C, dunque processati all'alba del giorno seguente per riempire le vasche di vinificazione con uve tutte alla medesima temperatura, quest'ultima impostata appositamente per avere una cinetica di fermentazione più dolce possibile. Il cantiere di ricezione delle uve è costituito da una coppia di tavoli di cernita, uno per il grappolo a monte della diraspatrice ed uno per l'acino a valle della stessa, ove 6 persone manualmente operano una rimozione di tutte le impurità che non devono entrare a far parte della fermentazione.

La vinificazione avviene in vasche di cemento non vetrificate, termo controllate. Una volta instaurata la fermentazione si effettuano rimontaggi durante tutto il periodo di permanenza in vasca che può arrivare e in certi casi superare i 30 giorni, in aggiunta a pigiature nella fase centrale e più tumultuosa della fermentazione. La svinatura e la pressatura delle vinacce è svolta mediante torchio idraulico verticale. Segue un "elevage" di 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl e tonneau da 500 lt di primo e secondo passaggio e barrique, anch'esse di primo e secondo passaggio.

Data d'imbottigliamento: 9 Dicembre 2021

Temperatura di Servizio: 16-18°C

N°bottiglie prodotte: 3.570 da 0,75 lt

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso con riflessi violaceo purpurei, quasi impenetrabile, questo vino dimostra immediatamente le sue qualità: il bouquet olfattivo è ricco di frutti neri e rossi e sfumature mentolate. Al sorso note minerali di grafite si fondono con aroma di spezie nobili ed un tocco boisè ben calibrato. Il sorso è denso e concentrato e i suoi tannini svelano una ricerca della maturità fenolica perfetta, maturi al punto giusto ideali per creare un vino vellutato ma potente, concreto sin dal primo sorso. L'affinamento in legno medio-piccolo conferisce notevole persistenza e vastissimo potenziale di invecchiamento.

Abbinamento gastronomico: Cacciagione, cinghiale, sughi elaborati e grandi stufati. Formaggi a media alta stagionatura.

Potenziale Evolutivo: 10/20 anni

