

TENUTA CASENUOVE

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG 2019



Categoria Vino: Chianti Classico Riserva DOCG 2019

Suolo: Mix di Argille calcaree di origine marina (risalenti al Cretaceo-oligocene) con presenza di affioramenti di scisti policromi, localmente chiamati "Galestro" e arenarie provenienti dal disgregamento del complesso "Macigno del chianti".

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: 100% Sangiovese.

Epoca di vendemmia: Seconda settimana 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 risorse 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 vengono selezionate una prima volta dai nostri vendemmiatori in vigna, poi al loro arrivo in cantina attraversano una doppia cernita, dei grappoli prima e dell'acino poi. 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 ns. uve. Una volta instauratasi la fermentazione si effettuano rimontaggi poi pigiature durante tutto il periodo di permanenza in vasca che può arrivare e in certi casi superare i 25 giorni. La svinatura e la pressatura delle vinacce avvengono mediante torchio verticale. Segue un "elevage" di 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hl e tonneaux da 500 lt di primo e secondo passaggio. Affinamento in bottiglia per 24/30 mesi.

Data d'imbottigliamento:
28 maggio 2020

Temperatura di Servizio: 16-18°C

N°bottiglie prodotte:
13.728 bottiglie da 0.75 - 400 magnum da 1.5 lt

Note di degustazione: Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso presenta sentori floreali di violetta e frutta rossa e nera, lampone e mora su tutti. Seguono delicate note balsamiche. In bocca è pieno ma dal sorso snello. I tannini sono fitti ma morbidi, molto maturi che costituiscono l'ossatura di un vino gradevole senza risultare ostico alla beva, anche grazie ad una gradevole acidità che sostiene il palato e mantiene vivo e persistente l'aroma retronasale.

Abbinamento gastronomico: Arrostiti e piatti tipici regionali, brasati e cacciagione, formaggi semi stagionati.

Potenziale Evolutivo: 10/15 anni.

