

TENUTA CASENUOVE

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG 2021



Categoria vino: Chianti Classico Riserva

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: Terza settimana di settembre, prima decade di ottobre.

Andamento climatico annata: L'annata 2021 è stata influenzata dalla gelata di fine aprile che ha ritardato un po' ovunque sulla superficie aziendale l'inizio della stagione vegetativa. Abbiamo avuto vigneti sui quali la produzione è stata fortemente compromessa, mentre per la maggior parte si è riportato solo un modesto ritardo di due o tre settimane, dovuto alla ri-emissione dei germogli danneggiati. La seconda parte della primavera è stata termicamente equilibrata ma al contempo scarsamente piovosa ed è in condizione di stress idrico già marcato che ci siamo addentrati nella stagione estiva. Le piogge si sono fatte desiderare per tutta l'estate, per ripresentarsi solo al 13 settembre. Per questi fattori la vendemmia è iniziata timidamente agli inizi di settembre, intervallata da pause importanti per aspettare che il ritorno delle piogge desse modo alle uve di completare al meglio la maturazione. La data di fine vendemmia, registrata al giorno 23 ottobre, è annoverata come il record tardivo per la breve storia dell'azienda, portando però in cantina gli ultimi sangiovesi al loro miglior livello di maturazione.

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. 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 a superare i 30 giorni. La svinatura e la pressatura delle vinacce avvengono mediante torchio verticale. Segue un periodo di "elevage" di 12 mesi in botte grande di rovere di slavia da 25 hl.

Data d'imbottigliamento: 19-20 dicembre 2023

Dati analitici: 14.5° alcool

Temperatura di servizio: 16-18°C

N° bottiglie prodotte: 14.342 bottiglie 0.75l – 299 magnum 1.5l – 50 Jéroboam 3l

Note di degustazione: Bouquet fine e meno immediato rispetto alla versione "annata". Sono presenti sentori di frutta rossa e ciliegia sotto spirito. Emerge sfumatura più complessa che ricorda l'agrume, la scorza di arancia amara essiccata a cui fa cornice un tocco ben calibrato "boisé" dovuto all'affinamento in legno grande. Al sorso il carattere del amabilmente austero del Sangiovese diventa imperioso, riempie la bocca e riemerge quanto promesso nella fase olfattiva, oltre al nerbo acido ben fuso ad un tannino maturo, la nota agrumata si fa ben netta e definita, su un sottofondo più limato di note di frutta rossa e sottobosco. Il sorso è assai persistente, sapido e sfaccettato. Il tannino è ben presente e richiama la quasi tassativamente l'abbinamento gastronomico. Un profilo aromatico e gustativo da un futuro molto promettente di cui valutare l'evoluzione negli anni a venire, sicuramente elegante e di stile tipico panzanese.

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

Potenziale evolutivo: 8-10 anni.

