

TENUTA CASENUOVE

IGT

2020



Categoria Vino: IGT Toscana Rosso

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: Merlot 90%, Cabernet Franc 8%, Cabernet Sauvignon 2%

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

Andamento Climatico Annata: L'annata 2020 si è svolta in maniera piuttosto regolare dal punto di vista climatico, non ha fatto registrare anomalie climatiche degne di nota. Piuttosto è stata resa complicatissima dal punto di vista logistico dalle restrizioni imposte a causa del Lockdown a tutela dell'epidemia di Codiv-19, che hanno complicato enormemente la normale gestione della campagna vitivinicola. Inverno mite, ripresa vegetativa anticipata rispetto alla media a causa del mese di febbraio dominato dall'alta pressione e da temperature oltre la media per il relativo periodo. Un calo termico generale si è osservato nell'ultima parte del mese di marzo, senza però degenerare in rischi di gelate al germogliamento. Fase primaverile tranquilla con piogge nella media e ben distribuite, seguita da un incipit estivo leggermente sottotono caratterizzato da massime dolci che hanno stentato a superare i 30 gradi fino alla fine del mese di luglio. La fase centrale dell'estate invece ha visto una drastica inversione della tendenza causata dalla dominanza dell'anticiclone africano con ondate di calore con picchi oltre i 38°C, durati per più di 15 giorni consecutivi, tali da stressare il fabbisogno idrico degli impianti più giovani. Tale situazione ci ha accompagnato fino alla prima fase del mese di maturazione, destando preoccupazione per le cultivar più precoci, merlot in primis. La stagione è proseguita nella media climatica lasciando alle usuali piogge del periodo di fine settembre/inizio ottobre il compito di accompagnare e scandire il completamento delle operazioni di raccolta.

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 instauratasi 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 tonneau da 500 lt e barrique di primo e secondo passaggio. Affinamento in bottiglia per 18/24 mesi.

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, questo vino svela un pedigree di alto lignaggio: 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 perfetta della maturità fenolica. La maturità delle uve al punto giusto, ideali per creare un vino vellutato, potente di notevole intensità che catturi fin 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: 15 anni e oltre

