

# TENUTA CASENUOVE

## IGT

### 2021



**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:** 83%Merlot, 17% Cabernet Franc

**Epoca di vendemmia:** Seconda settimana di settembre (Merlot)/seconda decade di ottobre (Cabernet).

**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 in cui la produzione è stata fortemente compromessa, mentre per la maggior parte altri 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 registrata al giorno 23 ottobre è annoverato come il record tardivo per la breve storia dell'azienda, portando in cantina gli ultimi sangiovesi al loro miglior livello di maturazione.

**Parametri di vinificazione:** Le uve destinate al nostro IGT Toscana Rosso, sono frutto di un'attenta selezione parcellare, una vera e propria demarcazione intra-filare atta a selezionare la massima espressione di queste cultivar nei vigneti aziendali. Al momento della vendemmia vengono selezionate una prima volta dai nostri vendemmiatori in vigna, poi al loro arrivo in cantina attraversano una doppia fase di 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 30/35 giorni. La svinatura e la pressatura delle vinacce avvengono mediante torchio verticale. Segue un periodo di "elevage" di 12 mesi in Tonneaux da 5 hl, alcuni lotti in barrique di 1°/2° passaggio e botte grande.

**Data d'imbottigliamento:**  
21 Dicembre 2021

**N°bottiglie prodotte:** 6.803 bottiglie 0.75lt;  
199 magnum 1,5lt; 45 Jéroboam 3 lt.

**Temperatura di Servizio:** 16-18°C

**Dati analitici:** 14,5° alcool

**Note di degustazione:** Colore rosso purpureo intenso con riflessi violacei tendenti al rubino, quasi impenetrabile, questo vino sfodera immediatamente un intrigante pedigree: il bouquet olfattivo è ricco di frutti neri e rossi, arricchito con aroma di spezie, di moca e note minerali di grafite. 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 sin dal primo sorso, al contempo potente ed elegante. 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, portate a base di tartufo.

**Potenziale Evolutivo:** 10-20 anni.

