



Tenuta Casenuove Chianti Classico Riserva 2018

TOSCANE | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Casenuove



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Sangiovese



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2031

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij gegrild vlees, bbq, stoofpotjes, pluimwild, varkensvlees, pizza....



KAAS

Parmezan, fondue

AWARDS



Raffaele Vecchione : 91/100

Falstaff : 92/100

Decanter : 92/100

**COMPLEX
VIOOLTJES
VERFIJNDE TANNINES
PRACHTIGE ZUREN
RIJPE VRUCHTEN**

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geplukt en ondergaan een dubbele selectie. De niet-gekneusde druiven worden met de hulp van de zwaartekracht in betonnen kuipen gedaan waar de maceratie start. Eens de fermentatie op gang komt wordt het sap regelmatig overgepompt. De wijn rijpt 12 maanden in een mix van betonnen cuves, houten vaten van 5 en 25 hl, en nieuwe en oude barriques. Tot slot rust de wijn nog 24 maanden op fles in de kelders van de het domein.



WIJNGAARD

De wijngaarden liggen in een heuvelachtig landschap en strekken zich uit tussen de 350 en 480 meter hoogte. De bodem bestaat uit schalie die lokaal 'le galestro' wordt genoemd en klei- en kalksteen. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 20 jaar en geven een rendement van 20 hl per hectare. De wijngaarden worden op een ecologisch verantwoorde manier gecultiveerd.

WIJNBOUWER: TENUTA CASENUOVE

De wijngaarden van Tenuta Casenuove spreiden zich uit op de zacht glooiende flanken van de heuvels rond Panzano. Philippe Austruy had er zijn oog op laten vallen tijdens zijn zoektocht naar nieuwe domeinen. Zijn wijnbedrijf is gespecialiseerd in het opwaarderen van verwaarloosde wijngaarden met een groot potentieel. Zoals bij al zijn nieuwe wijnhuizen onderging ook dit domein direct een grondige renovatie waarbij het aantal beplante percelen van 14 tot 22 hectare werd uitgebreid. Door het heuvelachtige landschap zit er een vrij groot hoogteverschil tussen de verschillende percelen. We vinden ze tussen de 350 en 480 meter boven zeeniveau. Het grootste deel is beplant met de beroemde Sangiovese druif. Hiernaast verbouwen ze ook nog Merlot en Cabernet Sauvignon. Door deze aanpak kunnen ze zowel een klassieke Chianti als een IGT, ook wel 'super toscan' genoemd, produceren. De bodem kent een maritieme oorsprong en bestaat uit schalie, kalksteen, klei en kiezels. Deze combinatie geeft de wijnen een zeer distinct profiel. Zoals bij bijna alle domeinen van Philippe Austruy is Stéphane Derenoncourt de adviserende oenoloog en dit tilt deze wijnen naar een hoger niveau. De rijping van de wijnen gebeurt deels in cuves van beton en inox, dit geeft de meest pure expressie van de druiven en hun terroir.

LOCATIE



LAND
Italië

REGIO
Toscana

APPELLATIE
Chianti
Classico Riserva



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
warme/hete zomers

