



Tenuta Casenuove Spumante Rosato Brut BIO

FLORAAL | KROKANTE KLEIN RODE VRUCHTEN
WILDE BESSEN | MINERAAL

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Casenuove



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Sangiovese



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Aperitief, tartaar, zeevruchten,
rundscarpaccio, oesters, sushi,
focaccia met ham, guacamole, droog
gebak



KAAS

Zachte en verse kazen

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt ondergaan hierbij een strenge selectie. Aangekomen in de kelder ondergaan ze een zachte persing. Enkel het beste leksap wordt gebruikt. De temperatuur-gecontroleerde fermentatie neemt plaats in inox tanks. De vinificatie verloopt volgens de 'Charmat-methode'. Het sap blijft 4 maanden in contact met de fijne droesem.



WIJNGAARD

De bodem, die uit klei en kalksteen bestaat, kent een maritieme oorsprong en dateert uit het Krijt en het Oligoceen.

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 toscane' 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
Spumante Rosato



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
warme/hete zomers

