# Tenuta Casenuove presenta il Chianti Classico

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Novembre 2022


TENUTA
CASENUOVE
TENUTA
CASENUOVE
2018
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE

A quasi otto anni dalla sua nascita, quando nel 2015 fu acquistata da Philippe Austruy – imprenditore, collezionista d'arte e amante del buon vino -, Tenuta Casenuove arricchisce la sua offerta e propone al pubblico una nuova pregiata etichetta, la quinta in produzione: **Chianti Classico "Gran Selezione" 2018.**
Situata in Toscana, nei pressi di Panzano in Chianti e nel cuore del Chianti Classico, **Tenuta Casenuove è un'azienda vitivicola che si estende su una superficie di 120 ettari**, in un susseguirsi suggestivo di colline e vallate.

Sin dall'avvio degli importanti lavori di ristrutturazione che hanno segnato l'inizio di un nuovo capitolo della sua storia, Tenuta Casenuove ha manifestato, senza soluzione di continuità, la sua **indole di cantina "catalizzatrice" di progettualità ed evoluzioni.**
Lo studio e la costante osservazione del suolo, con i suoi prodotti, le sue varie esposizioni e i suoi microclimi, a cura dell'agronomo e direttore Alessandro Fonseca, in sinergia con i talentuosi e caparbi enologi **Cosimo Casini e Maria Sole Zoli,** hanno permesso la produzione di una gamma di vini inizialmente contenuta, ma con una progressiva elaborazione e valorizzazione di sfumature sempre più ricche, culminate nella nascita del **Chianti Classico "Gran Selezione"**. Questa pregiata etichetta è figlia dell'amore per il terroir e della ricerca identitaria di un Sangiovese espressione del galestro panzanese – roccia tipica della Toscana – e, al contempo, dell'assoluta propensione alla qualità, al fine di capirne la vera natura e replicabilità.

**La perfetta unione di tutti questi fattori si è avuta nel 2018,** annata complicata, ma dai risultati molto soddisfacenti, complici il clima ideale dell'ultima fase della stagione, l'inaugurazione della nuova cantina, giunta finalmente a compimento, e il completamento della squadra dei responsabili di produzione all'interno dell'azienda.
Tra le parcelle che hanno dato origine alla "Gran Selezione"

si distinguono “Vigna del Pozzo”, “Sopratorre” e “Rossa della Torre”, impiantate nei primi anni 2000, oltre a due vicini cru recentemente rinnovati: “Terre Rosse” e “Poggio delle Terrazze”. Il fondamentale fil rouge che lega queste parcelle è dato dai suoli galestrosi, ricchi di argilliti e drenanti, perfetti per contenere l’esuberanza varietale tipica del Sangiovese, elevandolo a una qualità ancora superiore. **Un altro lampante indicatore delle diverse composizioni dei suoli e della complessità di questo vino si ritrova nelle molteplici sfumature di colore degli scisti, dal bruno all’ocraceo e al rosso violaceo.**
La valorizzazione del territorio continua in cantina, dove gli interventi sono ridotti al minimo e svolti con il massimo della delicatezza, per conservare la peculiarità delle varie uve e i potenziali identificati nei diversi terroir, anche nella fase di vinificazione e affinamento.

**II Chianti Classico “Gran Selezione” 2018 può definirsi quindi la massima espressione del carattere del Sangiovese di Panzano,** modellato dalla mano stilistica della tenuta. Il colore rosso rubino è intenso, profondo e brillante. La gamma aromatica che si offre al naso del degustatore è assai poliedrica, passando dalle caratteristiche varietali floreali della violetta alle note di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito. In seconda battuta emergono note più complesse e profonde: dalla spezia alla foglia di tabacco passando per il sottobosco con il ritorno finale di una nota agrumata e di vaniglia. **Il sorso è teso, elegante, estremamente bilanciato e la sensazione che arriva al degustatore è quella di una continua evoluzione.** L’assaggio mantiene l’aspettativa indotta dal bouquet, rivelando una trama tanninica seducente ed estremamente raffinata, setosa e asciutta. Un vino sferico e nitido che a tavola si abbina perfettamente a ricette gustose e amatissime quali: flan di fiori di zucca al tartufo nero di Norcia, tagliatelle con pesto di cavolo nero e granella di noci, carpaccio di vitello di Chianina, faraona ripiena o agnello.

Il Chianti Classico “Gran Selezione” 2018 è disponibile in vendita diretta presso lo shop di Tenuta Casenuove o inviando una mail a info@tenutacasenuove.it.