



# Tenuta Casenuove Chianti Classico 2019

TOSCANA | ITALIË

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Tenuta Casenuove



**SERVEER T°**  
14-16°C



**WIJNBOUW**  
Conventioneel



**DRUIVEN**  
Sangiovese, Merlot en  
Cabernet Sauvignon

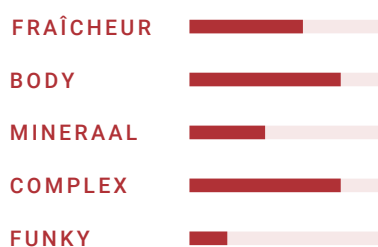


**GLAS**  
Riedel Syrah



**DRINKVENSTER**  
2028

## STIJL & AROMA



## FOOD



### FOODPAIRING

GEGRILD VLEES

BBQ

PLUIMWILD

PIZZA

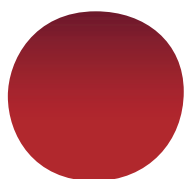


### KAAS

PROVOLONE

TALEGGIO

BRIE



VIOOLTJE

WITTE PEPER

FRAMBOOS

KRUIDIG

ROOD FRUIT

PRUIM

ZOETHOUT

FRUITIGE ZUREN

## AWARDS



Vinum: 16/20

Falstaff : 91-93/100

VertdeVin : 92/100



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geplukt en ondergaan een dubbele selectie. De lange vinificatie met een maceratie van een maand neemt plaats in betonnen cuves waarbij het sap regelmatig wordt opgepompt. De wijn rijpt gedurende 12 maanden waarvan zo'n 15% in grote foudres (oorsprong Slavonië) en de rest in betonnen cuves.



### 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 30 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 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.

CASENUOVE



## LOCATIE



**LAND**  
Italië

**REGIO**  
Toscana

**APPELLATIE**  
Chianti



**KLIMAAT**  
Mediterraan met droge en warme/hete zomers

