



TENUTA CASENUOVE: VINO, ARTE E ACCOGLIENZA

novembre 19, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

***Philippe Austruy**, parigino, è da sempre un grande appassionato di vino. Sebbene la sua carriera professionale si svolga in ambito medicale, a cinquant'anni riesce a realizzare il suo più grande desiderio: acquisire una tenuta vitivinicola in Francia, in Costa Azzurra: la Commanderie de Peyrassol. Scoperta la bellezza di ridare vita a luoghi ricchi di storia e tradizione, prosegue con acquisire La Bernarde in Provenza, Château Malescasse nell'Haut Médoc, Quinta Da Côte in Portogallo e, nel 2015, **Tenuta Casenuove** nel Chianti Classico, a Panzano. Con lui, a dirigere la Tenuta, **Alessandro Fonseca**, fiorentino, che si circonda di giovani e talentuosi collaboratori. Inizia subito la ristrutturazione degli ambienti e di creazione della cantina. Dopo cinque anni di lavoro Casenuove è riportata all'antico splendore.*



La Tenuta può contare complessivamente su centoventi ettari che poggiano su un susseguirsi di colline e vallate, muretti a secco e terrazzamenti; l'esposizione è a sud/sud-ovest e i suoli sono prevalentemente scistosi-calcarei. Nel 2016 è iniziata anche l'opera di recupero e restauro dei vigneti, solo una trentina di ettari e oggi non ancora tutti in produzione; il Sangiovese è la varietà più presente in azienda. Lo studio pedologico dei suoli e del loro potenziale viticolo ha portato alla ricerca di cloni e varietà autoctone al fine di valorizzare maggiormente la tipicità del territorio e di Panzano. Ecco, dunque, che vengono impiantate varietà tradizionali come il Canaiolo, il Colorino e il Ciliegiolo.



*Nel 2018 Tenuta Casenuove entra a far parte dell'Unione Viticoltori di Panzano, il primo bio-distretto vitivinicolo d'Italia, decretando così l'inizio del percorso di passaggio alla produzione biologica, progetto condotto dalla responsabile di cantina ed esperta di produzione sostenibile, Maria Sole Zoli. Il progetto **Le Terrazze** è nato invece da un'idea dell'enologo **Cosimo Casini** e consiste nel restauro dei terrazzamenti semi-abbandonati che scendono lungo la collina verso il fiume Pesa. Qui sono stati piantati vitigni autoctoni coltivati con l'antica forma dell'alberello lamolese.*



Philippe Austruy ha, da sempre, un obiettivo: quello di lasciare un segno sul territorio vivendolo e circondandosi di persone che condividano la sua stessa passione. Per la ristrutturazione e il successivo arredamento della struttura, che annovera anche un agriturismo e una villa per l'accoglienza degli ospiti, sono stati utilizzati materiali di provenienza locale e coinvolti artigiani dei dintorni. Uno modo efficace per far trasparire la toscaneità del luogo declinata con uno stile

*raffinato ed elegante. A completare il quadro, la grande passione di Philippe per l'arte contemporanea è sempre presente nelle sue Tenute. A Casenuove trova spazio **Il Vino dell'Arte**, un luogo espositivo che fonde l'amore per il vino con quello per l'arte, un modo per degustare dei vini e immergersi in una galleria d'arte affacciata sulle colline di Panzano.*

DEGUSTAZIONE

CHIANTI CLASSICO DOCG 2020



90% Sangiovese, 4% Canaiolo, 4% Merlot, 1 % Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon. Vinificazione ad acino intero in vasche di cemento non vetrificato, maturazione per 6/8 mesi in botti di rovere da 45 hl e in cemento. Dal colore rubino intenso e brillante, si apre al naso con note di frutta nera matura, sentori balsamici e di spezie nere accompagnate da note boschive e selvatiche. Il tannino ancora vibrante e la piacevole freschezza supportano la struttura nella buona persistenza. Un vino giovane e pieno, quasi masticabile, che troverà nei prossimi mesi, un migliore equilibrio e armonia.

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2019



100% Sangiovese. Vinificazione ad acino intero in vasche di cemento non vetrificato, maturazione per 12 mesi in botti di rovere da 25 hl e in tonneau. Rosso rubino luminoso, profilo olfattivo di carattere con note eteree, balsamiche e speziate che fanno da contorno ai sentori di frutta rossa matura. Intrigante verticalità al sorso che si rivela fine ed elegante. Buona la freschezza e morbido il tannino; scorrevole, di medio corpo e dalla lunga persistenza che chiude con una nota di liquirizia.

TOSCANA IGT 2020



60% Sangiovese, 35% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc. Rigorosa cernita degli acini, vinificazione in cemento non vetrificato, maturazione per 12 mesi in botti di rovere da 25 hl, in tonneau e in barrique. Rosso rubino vivace con riflessi che ancora rimandano al porpora. Frutta nera matura, un accenno balsamico, note di spezie e di delicate tostature costituiscono le note principali di un bouquet ricco e dettagliato. Dal tannino ben evidente ma dalla trama elegante, è un vino che si apprezza per l'equilibrio tra le componenti; succoso e goloso alla beva.