FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano
# Tenuta Perano Riserva 2016




Formati

0,75 – Magnum, graviert – Doppelmagnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano Riserva 2016

Chianti Classico Riserva DOCG

Dieser Chianti Classico Riserva entsteht im Herzen des Chianti Classico-Gebiets in einem natürlichen Amphietheater, ausgerichtet nach Südwesten, unter einmaligen pedoklimatischen Bedingungen. Die Hügel von Gaiole im Chianti-Gebiet liegen auf 500 Höhenmetern. Hier in der Tenuta Perano findet der Sangiovese eine seiner elegantesten und persönlichsten Ausdrucksformen. Nach einer sorgfältigen Lese von Hand reift der Wein 24 Monate in slawischen Eichenfässern.

## Klimaverlauf

Der Winter 2016 war streng und gekennzeichnet von reichlichen Niederschlägen, Frost und Schnee. Der gleichmäßige Austrieb erfolgte gemäß dem natürlichen Wachstumszyklus in der zweiten Aprilhälfte. Die milden Frühlingstemperaturen ließen die Blätter sprießen und begleiteten die Reben bis zur Blüte in der ersten Juniwoche. Die warmen, sonnigen und windigen Sommertage begünstigten eine hohe photosynthetische Aktivität. Der Farbumschlag erfolgte im August. Einige Regenfällte sorgten zudem für eine perfekte Reifung und Saftigkeit. Der Jahrgang 2016 bescherte außergewöhnliche Weine, die reich an Aromen und von edler Struktur sind.

## Merkmale des Gebiets

Herkunft: Tenuta Perano, Gaiole in Chianti

## Vinifizierung und Ausbau

Die Geschichte dieses Wein beginnt vor allem im Weinberg, wo Höhe, Ausrichtung und Neigung zur Eleganz und Ausdruckskraft der Beeren beitragen. Die Trauben werden von Hand geerntet und akkurat verlesen. Dann werden sie in Edelstahltanks temperaturkontrolliert vergoren. Die regelmäßige Umwälzung des Tresterhuts unterstützt eine perfekte Extraktion der Polyphenole, um somit Farbe und typische Struktur des Chianti Classico Riserva zu gewährleisten. Die lange Reifungszeit in Holz trägt zweifellos zur strukturellen Intensität dieses Weines bei, der dann durch die Flaschenreifung weiter verfeinert wird. Am Ende dieses Prozesses ist der Tenuta Perano Riserva 2016 bereit, auf den Markt zu kommen.

# Technische Anmerkungen

Tenuta Perano Riserva 2016 präsentiert sich umgehend in einem brillanten Rubinrot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist komplex und intensiv. Die blumigen Düfte durchdringen sofort den Geruchssinn und reichen von Veilchen bis Heckenrose. Die fruchtigen Noten lassen nicht lange auf sich warten und erinnern an schwarze Johannisbeere und Heidelbeere. Mit der Zeit wandert die Aufmerksamkeit auf die Tertiäraromen, die an Muskatnuss, schwarzem Pfeffer, aber auch Kakaopulver erinnern. Der balsamische Touch verleiht dem Wein eine unendliche Eleganz. Im Mund überrascht er durch seine Frische, Ausdauer und Länge. Die Tannine sind dicht, so wie es sich für einen Sangiovese, der auf bestem Boden angebaut wird, gehört. Am Ende sind Tabak und Leder zu vernehmen. Der Abgang ist lang und harmonisch.

# Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 94 Points