



## Tenuta Perano Tenuta Perano Riserva 2016

### Klimaentwicklung

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 Regenfälle 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

### fsb.sliderTitles.vinificationslider

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

## Verfügbare Formate

0,75 – Magnum, graviert –  
Doppelmagnum

## Organoleptische Noten

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.