FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2017



Formati

0,75 – Magnum – Doppelmagnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2017

Chianti Classico Riserva DOCG

Im Herzen des Weinanbaugebiets Chianti Classico, in einem natürlichen, nach Südwesten ausgerichteten Amphitheater mit pedoklimatischen Bedingungen, die außergewöhnlich für seine Einzigartigkeit und Qualität sind, wird dieser Chianti Classico Riserva geboren. Wir befinden uns in Gaiole in Chianti, auf den 500 m hoch gelegenen Weinbergen des Weinguts Perano, wo der Sangiovese eine seiner elegantesten Ausprägungen findet, die reich an Persönlichkeit ist. Er ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Hand im Weinberg und wird anschließend 24 Monate lang in Eichenfässern gelagert.

Klimaverlauf

Der Winter 2017 auf der Tenuta Perano war ziemlich streng, mit vielen Tagen, an denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fiel, mit Regenfällen vor allem in der zweiten Februarhälfte und Anfang März sowie mit Schneefällen. Zum Frühlingsbeginn führte ein Temperaturanstieg zu einer vorzeitigen Keimung. Im späten Frühjahr brachte ein kurzer Kälteeinbruch erneut sporadische Niederschläge, so dass das saisonale Muster wieder ins Gleichgewicht gebracht und die anschließende Hitzewelle im Sommer bewältigt werden konnte. Die Weinberge haben jedoch hervorragend auf diese Situation reagiert, zumal sich die Temperaturen zwischen Ende August und September normalisierten. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben vollkommen gesund, reif und reich an Körper und Farbe.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Merlot
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Die Geschichte dieses Weins beginnt in erster Linie im Weinberg, wo die Höhenlage, die Exposition und die Hanglage zur Eleganz und Ausdruckskraft der Trauben beitragen. Die handgelesenen und sorgfältig ausgewählten Trauben werden in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Das häufige Aufbrechen des Tresterhutes ermöglicht eine perfekte Extraktion der Polyphenole, die die für einen Chianti Classico Riserva typische Farbe und Struktur bestimmen. Die lange Reifezeit im Holz trägt sicherlich zur strukturellen Intensität dieses Weins bei, die durch eine weitere Flaschenreife noch verfeinert wird. Am Ende dieses Zeitraums ist der Tenuta Perano Riserva 2017 bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Riserva 2017 verfügt über eine wunderschöne intensive und brillante rubinrote Farbe. Die Nase ist sehr frisch mit fruchtigen Noten, die an Johannisbeeren, Heidelbeeren und frische Pflaumen erinnern. Später treten die durch die Reifung bedingten Gewürz- und Röstnoten in den Vordergrund. Noten von Nelken, jamaikanischem Pfeffer, aber auch von Leder und Tabakblättern. Auch beim Jahrgang 2017 sprechen wir von unglaublicher Frische und Balsamizität. Die Tanninstruktur ist recht dicht, mit markanten, aber weichen Tanninen. Der Abgang ist lang und harmonisch. Die geschmacklich-olfaktorische Entsprechung ist relativ ausgeprägt.