FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2018

Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2018

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

Das raue Klima mit Frost, Schnee und viel Regen prägte den Winter 2018. Das Frühjahrstauwetter und der Temperaturanstieg ließen die Reben wie gewohnt regelmäßig austreiben. Die milden Temperaturen und etwas Frühlingsregen sorgten dafür, dass sich die Laubwand schnell mit einer schön ausgedehnten Oberfläche bildete. Die Reben blühten vom 2. bis 6. Juni mit sonnenreichen Tagen und Temperaturen, die einen perfekten Fruchtansatz begünstigt haben. Danach, um den 10. August herum, fand, dank optimaler Wärmebedingungen während des Tages, die durch gute Lüftchen in der Nacht abgeschwächt wurden, die Véraison statt. Der prächtige Jahrgang ist auf jeden Fall dem heißen Sommer zuzuschreiben, der von einzelnen Regenschauern im Juli und Anfang August geprägt war. Die Ernte begann am 10. September mit Trauben, die sehr gesund und hochwertig waren. Der Jahrgang 2018 ist in Bezug auf die Intensität der Aromen und den Reichtum an Tanninen, die die zwei Sommerregen und ein sonnenverwöhnter September-Oktober weich und samtig machten, außergewöhnlich.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Merlot
Alkoholischer Grad: 14,5%
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 2018 bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Riserva 2018 verfügt über eine wunderschöne, intensive und brillante rubinrote Farbe. Das Bouquet ist komplex mit Anklängen an fruchtige, florale Noten, mit einer leicht würzigen Nase im Abgang. Die fruchtigen Noten reichen von Sauerkirsche, Heidelbeere, Himbeere bis zu Goji-Beere. Veilchen und Hundsrose gehören zu den floralen Deskriptoren. Der Tenuta Perano Riserva 2018 präsentiert auch eine wunderbare Schärfe, wie Lakritze und Nelke, begleitet von Röstaromen aufgrund der Reifung. Am Gaumen sind das Säure-Alkohol-Gleichgewicht und die präsente, aber samtige Tanninstruktur sehr angenehm.