FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2019



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2019

Chianti Classico Riserva DOCG

Im Herzen des Chianti Classico, in einem natürlichen, nach Südwesten ausgerichteten Amphitheater mit außergewöhnlichen pedoklimatischen Bedingungen einer einzigartigen Qualität, entsteht diese Riserva di Chianti Classico. Wir befinden uns in Gaiole im Chianti, auf den 500 m hoch gelegenen Weinbergen des Weinguts Perano, wo der Sangiovese seine Persönlichkeit in ihrer Eleganz und in ihrem gesamten Reichtum entfaltet. Das Ergebnis einer sorgfältigen manuellen Auswahl im Weinberg wird dann 24 Monate lang in Eichenfässern verfeinert.

Klimaverlauf

Der Winter 2019 war geprägt von kalter Witterung mit reichlich Niederschlag, einschließlich Schneefall. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ermöglichten es den Reben, in der für das Chianti-Gebiet in diesen Höhenlagen (500–600 Meter über dem Meeresspiegel) typischen Zeit auszutreiben. Die milden Frühjahrstemperaturen führten zu einer guten Entwicklung des Blattapparates mit sehr ausgeprägten und vollständigen Weinbergszeilen. Die Reben blühten vom 7. bis zum 10. Juni, mit Tagen voller Sonne, milden Temperaturen und guter Belüftung, was einen perfekten Fruchtansatz begünstigte. Die ebenfalls reguläre Véraison fand dann Anfang August statt, dank optimaler Bedingungen mit hohen Tagestemperaturen, die aber durch eine kühle Nachtbrise aus den Wäldern, die die Weinberge der Tenuta Perano umgeben, ausgeglichen wurden. Der sehr warme, jedoch nicht übermäßig heiße Sommer wurde Mitte August von Regen begleitet, der einen wichtigen Beitrag dazu leistete, dass 2019 als ein außergewöhnlich gutes Jahr in Erinnerung bleibt. Der Jahrgang 2019 ist wegen der Intensität der Aromen und der Reichhaltigkeit der Tannine, die der Sommerregen weich und samtig gemacht hat, als herausragend zu bezeichnen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Merlot
Alkoholischer Grad: 14,5%
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Die Geschichte dieses Weins hat ihren Ursprung vor allem im Weinberg, wo die Höhenlage, die Exposition und die Hanglage zur Eleganz und Ausdruckskraft der Trauben beitragen. Nach der Handlese und einer sorgfältigen Auswahl wurden sie unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks vinifiziert. Häufiges Aufbrechen des Tresterhutes ermöglicht eine perfekte Extraktion der Polyphenole, die die typische Farbe und Struktur eines Chianti Classico Riserva ausmachen. Die lange Reifezeit auf Holz trägt sicherlich zur intensiven Struktur dieses Weins bei, die dann durch eine Flaschenreife weiter verfeinert wird. Danach ist der Tenuta Perano Riserva 2019 bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2019 weist eine intensiv rubinrote Farbe auf. Das komplexe und ausdrucksstarke Bouquet ist geprägt von blumigen Veilchennoten in Kombination mit Anklängen an rote Beeren. Die Tertiäraromen lassen an Leder, Tabak und teilweise auch an zarte Pfeffernoten denken. Am Gaumen ist er frisch, trocken, schmackhaft und von guter Tanninstruktur. Die geschmacklich-olfaktorische Übereinstimmung ist beeindruckend, mit Noten von kleinen roten Früchten, die wiederkehren und das Frischegefühl verstärken.