


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Tenuta Perano Riserva 2021



Formati
0,75 l – Magnum

Tenuta Perano Riserva 2021

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 in Chianti, auf den 500 m hoch gelegenen Weinbergen des Weinguts Perano, wo der Sangiovese seine Persönlichkeit am elegantesten und reichsten zum Ausdruck bringt. Der Wein ist das Ergebnis einer sorgfältigen Handlese im Weinberg, die dann für 24 Monate in Eichenfässern ausgebaut wird.

Klimaverlauf

Der Winter 2021 war von nicht allzu strengem Wetter geprägt, aber mit Frost und Niederschlägen. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ließen die Rebstöcke Mitte April austreiben und der Sangiovese begann seinen Vegetationszyklus. Der Frühling mit seinen milden Temperaturen sorgte für eine gute Entwicklung der Blattflächen mit einer sehr umfangreichen und vollständigen Blattwand. Die Reben blühten Anfang Juni bei sonnigen Tagen und milden Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. In der Folge kam es Anfang August zu einer um einige Tage verfrühten Reifezeit, die durch die optimale Hitze am Tag, aber auch durch die gute nächtliche Brise gemildert wurde. Ein Großteil des Verdienstes für den außergewöhnlichen Jahrgang muss jedoch dem Sommer zugeschrieben werden, der nicht nur besonders heiß sondern auch durch zwei leichte Regenfälle Ende August gekennzeichnet war. Die Weinlese, die Mitte September begann, war durch sonnige Tage und Temperaturen innerhalb der Norm gekennzeichnet. Dies machte den Jahrgang 2021 außergewöhnlich für seine Intensität der Aromen und den Reichtum der Tannine, die dank der beiden Sommerregen weich und samtig wurden.

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 von Hand verlesenen Trauben werden nach sorgfältiger Auslese in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Häufiges Aufbrechen des Tresterhutes ermöglicht eine perfekte Extraktion der Polyphenole, die die typische Farbe und Struktur eines Chianti Classico Riserva bestimmen. Die lange Reifezeit auf Holz trägt sicherlich zur intensiven Struktur dieses Weins bei, die dann durch eine Flaschenreife weiter verfeinert wird. Am Ende dieser Zeitspanne ist der Tenuta Perano Riserva 2021 bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2021 hat eine intensive und brillante rubinrote Farbe. Das Bouquet ist komplex und sehr repräsentativ für das Herkunftsgebiet. Das Bouquet ist zunächst blumig mit den typischen Noten von Veilchen und Heckenrosen, gefolgt von einer eleganten roten Frucht, die an Sauerkirsche erinnert. Würzig mit Noten von Süßholzwurzel und Nelke. Die tertiäre Stufe bezieht sich auf das Tabakblatt und die Röstung. Am Gaumen ist der Wein würzig, mit einer wunderbaren Tanninstruktur und frisch. Bemerkenswerte geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz.