FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2022



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2022

Chianti Classico Riserva DOCG

Im Herzen des Chianti Classico, in einem natürlichen, nach Südwesten ausgerichteten Amphitheater mit außergewöhnlichen bodenklimatischen Bedingungen von einzigartiger Qualität, entsteht diese Riserva di Chianti Classico. Wir befinden uns in Gaiole in Chianti, auf den auf 500 Metern Höhe gelegenen Lagen der Tenuta Perano, wo der Sangiovese eine seiner elegantesten und charakterstärksten Ausdrucksformen findet. Als Ergebnis einer sorgfältigen Handlese im Weinberg reift dieser Wein anschließend für 24 Monate in Eichenfässern.

Klimaverlauf

Der Winter 2022 war geprägt von strengem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelten Morgenfrösten. Im Frühjahr ermöglichte der Anstieg der Temperaturen einen gleichmäßigen Austrieb der Reben. Milde Temperaturen und einige gut verteilte Regenfälle ließen die Blattfläche heranwachsen, was zu einer sehr ausgedehnten und vollständigen Laubwand führte. Die Blütezeit der Reben erfolgte vom 5. bis 7. Juni bei sonnigen Tagen und Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. Der darauf folgende Farbumschlag der Trauben setzte Anfang August ein paar Tage früher ein als üblich. Dies lag an optimalen Bedingungen mit warmen Tagen, die durch eine angenehme nächtliche Brise abgemildert wurden. Der außergewöhnliche Jahrgang ist zu einem großen Teil dem heißen Sommer zu verdanken, der Mitte August von zwei willkommenen Regenfällen profitierte. Die Weinlese begann am 18. September mit dem Sangiovese und ist wegen der Intensität der Aromen und des Reichtums der Tannine, die durch die beiden Sommerregen weich und samtig wurden, als außergewöhnlich zu bezeichnen.

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. Das häufige Unterstoßen des Tresterhuts (Pigeage) ermöglicht eine perfekte Extraktion der Polyphenole, die entscheidend für die typische Farbe und Struktur eines Chianti Classico Riserva sind. Die lange Reifezeit im Holz trägt wesentlich zur tiefen Struktur dieses Weins bei, die im Anschluss durch eine Phase der Flaschenreife weiter verfeinert wird. Am Ende dieser Zeitspanne ist der Tenuta Perano Riserva 2022 bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Riserva 2022 präsentiert sich in einem wunderschönen, intensiven und leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet öffnet sich mit fruchtigen Noten von Johannisbeere, Heidelbeere und Weichselkirsche, gefolgt von den für die Rebsorte typischen floralen Anklängen von Märzveilchen. Im weiteren Verlauf treten würzige Nuancen von Gewürznelke und Pfeffer in den Vordergrund, gefolgt von fein integrierten Tertiäraromen, die an Leder und Tabakblätter erinnern. Am Gaumen zeigt er sich frisch, straff, von feiner salziger Mineralität und mit einem gut strukturierten Tanningerüst. Die aromatische Dichte am Gaumen spiegelt das Bouquet auf beeindruckende Weise wider: Noten von kleinen roten Beerenfrüchten kehren zurück und verstärken den Eindruck von Lebendigkeit und Frische.