FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2015



Formati

0,75 und Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2015

Chianti Classico DOCG

Der Wein Chianti Classico Tenuta Perano entsteht in den Hügeln von Gaiole im Chianti-Gebiet, auf ca. 500 Höhenmetern. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und besonders die an ein Amphietheater erinnernde Form der Weinberge begünstigt die Sonneneinstrahlung und sammelt die Wärme. Das Zusammenspiel von Höhenlage, Ausrichtung, Konfiguration und Neigung der Weinberge ermöglicht eine außergewöhnliche und einmalige Qualität und verleiht den Weinen einen glänzenden Violetton, intensive Fruchtaromen und eine große Tanninstruktur durchdrungen von einer eleganten Vibration.

Klimaverlauf

Der Winter 2015 war streng und reich an Niederschlägen, mit Frost und viel Schnee. Im Frühling schmolz der Schnee und die ansteigenden Temperaturen erlaubten den Reben vorzeitig auszutreiben. Während des gesamten Frühjahrs waren die Temperaturen mild und es konnte sich ein sehr dichtes und vollständiges Blätterwerk bilden. Die Blüte fand vom 3. bis 5. Juni bei Sonnenschein statt, die Temperaturen begünstigten einen guten Fruchtansatz. Die optimalen Klimabedingungen mit heißen Tagen tagsüber und einem milden Wind nachts sorgten dafür, dass der Farbumschlag bereits Anfang August erfolgte, also einige Tage früher als üblich. Dieser außergewöhnliche Jahrgang ist besonders dem heißen Sommer zuzuschreiben, in dem es Mitte August vereinzelt regnete. Die Lese begann am 21. September mit dem Sangiovese. Die Intensität der Aromen und die reichhaltigen Tannine, weich und samtig vom spärlichen Sommerregen, machen die Lese so einmalig.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Tenuta Perano, Gaiole in Chianti
Exposition: Süd, Südwest
Typologie des Erdbodens: Alberese del Chianti, reich an Skelett
Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen pro Hektar
Aufzucht: Spalier
Alter des Weinbergs: 1999
Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 13.5 %
Ausbau: Barrique und Edelstahl - Barrique und Edelstahl - 24 Monate - 24 Monate

Technische Anmerkungen

Tenuta Perano 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Violett. In der Nase zunächst Blumendüfte, gefolgt von fruchtiger Brombeere, Himbeere und Kirsche. Zum Schluss balsamische Noten von Eukalyptus und Thymian, mineralische Einschläge von Grafit und Würznoten von rosa Pfeffer. Die Tanninstruktur ist typisch für einen Chianti Classico, sie schmeichelt dem Gaumen und macht in sauber und frisch. Nachhaltig und auch intensiv im Abgang, mit einem Hauch Walnussschale. Verkostet im März 2018

Kombination: Ideal zu Fleischsoße und rotem Fleisch. Sehr fein zu mittelreifem und reifem Käse.

Preise und Auszeichnungen

Decanter: Sivler Medal
JamesSuckling.Com: 93 Points
Mundus Vini: Golden Award
Falstaff: 93 Points