FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2016



Formati

0,75 und Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2016

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

Im Winter 2016 regnete es reichlich auf Gut Tenuta Perano, zum Teil schneite es sogar und die Temperaturen waren eher niedrig. Der strenge Winter ging dann in einen milden Frühling über. Die warmen Tage weckten die Vegetation aus ihrem Winterschlaf, die Triebe sprossen regelmäßig und begünstigten ein hervorragendes Blattwerk. Bereits in der ersten Juniwoche begannen die ersten Triebe zu blühen. Die heißen, sonnigen und windigen Sommertage erlaubten es den Rebstöcken sich ganz der Photosynthese zu widmen. Die Färbung setzte auf Tenuta Perano im August ein. In diese Zeit fielen auch ein paar Niederschläge, die der perfekten Reifung und Saftigkeit der Beeren zu Gute kommen sollte. Der Jahrgang 2016 bescherte außergewöhnlich strukturreiche Weine von intensiven Aromen.

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vinifiziert. Mazeration mit häufigen Umwälzungen erlaubt ein perfektes Herauslösen der Polyphenole, um die richtige Farbintensität und typische Struktur zu bestimmen. Daraufhin wird der Wein zum Teil in Holz ausgebaut, um Terziäraromen zu bilden. Erst nach der Flaschenlagerung ist der Tenuta Perano 2016 bereit, auf die Bühne zu treten.

Technische Anmerkungen

Tenuta Perano 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Violett. Sein Bouquet reicht von blumigen Noten bis zu Waldfrüchten und Kirsche. Selbstverständlich machen sich auch seine balsamischen Nuancen und seine zarte Würze bemerkbar. Im Mund überraschen seine Frische und Tanninstruktur, die den Gaumen in aller Ruhe zart und elegant einhüllt. Der ebenso nachhaltige wie intensiv Abgang hinterlässt den Mund sauber und frisch.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93 Points
Wine Spectator: 92 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points