FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2017



Formati

0,75 und Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2017

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 2017 entpuppte sich auf Gut Perano als ziemlich streng, mit Temperaturen unter Null, Schneefällen sowie Niederschlägen vor allem in der zweiten Februarhälfte und Anfang März. Der Frühling brachte einen Temperaturanstieg mit sich und somit einen frühzeitigen Austrieb. Im späten Frühjahr brachte eine kurze Kältewelle sporadischen Regen, der es ermöglichte, den saisonalen Trend auszugleichen und sich der anschließenden sommerlichen Hitzewelle zu stellen. Die Weinberge kamen gut mit diesen Umständen zurecht, zumal sich die Temperaturen zwischen Ende August und September wieder normalisierten. Zum Zeitpunkt der Ernte waren die Trauben vollkommen gesund, schön reif sowie reich an Körper und Farbe.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: Barrique und Stahl - Barrique und Stahl - 24 Monate - 24 Monate

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet und dann in Edelstahltanks temperaturkontrolliert vergoren. Die regelmäßige Umwälzung des Tresterhuts unterstützt eine perfekte Extraktion der Polyphenole, um somit Farbe und typische Struktur zu gewährleisten. Die Reifungszeit zum Teil in Holz trägt zweifellos dazu bei, dass sich Tertiäraromen sanft anreichern können. Nach der anschließenden Flaschenreifung ist der Tenuta Perano 2017 bereit, sein Debut zu geben.

Technische Anmerkungen

Tenuta Perano 2017 präsentiert sich in einem kräftigen, leuchtenden Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet wartet äußerst elegant und fruchtig auf. Den Auftakt machen rote und schwarze Beeren, gefolgt von Blumendüften, leichten Würznoten und Kräutern. Körperreich, intensiv, schön frisch und schmackhaft, mit dichten Tanninen am Ende. Der Abgang ist sehr nachhaltig, klar und frisch.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93 Points
Wine Advocate: 92+ Points