FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2019



Formati

0,75 l – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2019

Chianti Classico DOCG

Der Chianti Classico Tenuta Perano wird auf den Hügeln von Gaiole in Chianti aus Weinbergen in 500 m Höhe angebaut. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und vor allem die Form des Amphitheaters der Weinberge begünstigen die Sonneneinstrahlung und konzentrieren die Wärme. Die Kombination aus Höhenlage, Exposition, Konfiguration und Neigung der Weinberge stellt eine außergewöhnliche qualitative Einzigartigkeit dar, die den Weinen eine leuchtend violette Farbe, intensive Fruchtaromen und eine große Tanninstruktur mit einer eleganten Vibration verleiht.

Klimaverlauf

Der Winter 2019 war durch kaltes Wetter mit starken Regen- und Schneefällen gekennzeichnet. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ermöglichten es den Reben, in der für das Chianti-Gebiet in diesen Höhenlagen (500-600 Meter über dem Meeresspiegel) typischen Zeit auszutreiben. Die milden Frühjahrstemperaturen führten zu einer guten Entwicklung des Blattapparats mit einer sehr umfangreichen und vollständigen vegetativen Wand. Die Reben blühten vom 7. bis 10. Juni mit sonnenreichen Tagen, milden Temperaturen und guter Belüftung, was einen perfekten Fruchtansatz begünstigte. Die Trauben reiften dann auch regelmäßig Anfang August, dank optimal warmer Bedingungen während des Tages, die jedoch durch eine gute kühle nächtliche Belüftung aus den Wäldern, die die Weinberge der Tenuta Perano umgeben, gemildert wurden. Der sehr, aber nicht übermäßig heiße Sommer war Mitte August durch Regen gekennzeichnet, der einen wichtigen Beitrag dazu leistete, dass 2019 als ein außergewöhnlich gutes Jahr in Erinnerung bleibt. Der Jahrgang 2019 ist wegen seiner Intensität der Aromen und seines Reichtums an Tanninen, die der Sommerregen weich und samtig gemacht hat, als außergewöhnlich zu bezeichnen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und komplementäre Sorten
Alkoholischer Grad: 13,5 %
Ausbau: 12 Monate in Barrique und Stahl

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Handlese wurden die Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vinifiziert. Die Mazeration auf den Schalen mit kontrolliertem und sorgfältigem Umpumpen ermöglichte eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen, die in der Lage sind, die richtige Farbintensität und die typische Struktur zu geben. Anschließend wurde der Wein teilweise in Holz ausgebaut, wodurch die Geruchskomponente mit tertiären Aromen angereichert wurde. Erst nach einer weiteren Zeit in der Flasche war der Tenuta Perano bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano 2019 verfügt über eine wunderbare strahlende und brillante rubinrote Farbe. Der Jahrgang 2019 ist das Ergebnis einer wunderbaren Saison. Der Reichtum und die Intensität der Aromen sind verblüffend, wobei die fruchtigen Noten in unglaublicher Weise hervortreten. Sauerkirsche ist die erste Beschreibung, die wir finden, gefolgt von Noten von Beeren und reifen roten Früchten. Später gesellen sich florale Noten wie Hundsrose und Veilchen sowie eine herrliche Würze hinzu. Im Abgang zeigen sich Noten von schwarzem Pfeffer und ein Hauch von Lakritze. Die tiefe Eleganz des Tenuta Perano Chianti Classico wird durch eine wunderbare Frische unterstrichen. Äußerst ausgewogener und delikater Wein, der sich durch eine wunderbare Würze auszeichnet, mit lieblichen Tanninen.