FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano
# Tenuta Perano 2020




Formati

0,75 l – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano 2020

Chianti Classico DOCG

Der Chianti Classico Tenuta Perano stammt aus den Hügeln von Gaiole in Chianti, dessen Weinberge 500 Meter ü. d. M. liegen. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und vor allem die Anordnung der Weinberge in Form eines Amphitheaters begünstigen die Sonneneinstrahlung und konzentrieren die Wärme. Die Kombination aus Höhenlage, Exposition, Konfiguration und Neigung der Weinberge bildet in Summe eine außergewöhnliche qualitative Ausprägung, die den Weinen eine brillante violette Farbe, intensive Fruchtaromen und eine großartige, elegant vibrierende Tanninstruktur verleiht.

## Klimaverlauf

Die ersten Monate des Jahres waren niederschlagsarm und mild. Im März lagen die Niederschläge eher im höheren, die Temperaturen hingegen im normalen Bereich, mit Ausnahme der letzten Tage, in denen die Temperaturen stark abfielen. Der Frühling setzte sich mit sonnigen Tagen und Temperaturen fort, die etwas über dem Durchschnitt lagen. In der zweiten Maihälfte trat die Blüte ein, die sodann einen optimalen Verlauf nahm. Der Juni brachte erneut überdurchschnittliche Niederschläge, die danach einem herrlichen Sommer mit hohen Temperaturen wichen. Dass während der Erntezeit kein Regen fiel, bedeutete, dass gesunde, perfekt reife Trauben in den Keller gebracht werden konnten.

## Merkmale des Gebiets

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

## Vinifizierung und Ausbau

Nach der Handlese wurden die Trauben unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks vinifiziert. Die Mazeration auf den Schalen mit kontrollierter und vorsichtiger Remontage ermöglichte eine perfekte Herauslösung der polyphenolischen Substanzen. Die richtige Farbintensität und die typische Struktur waren die Folge. Anschließend wurde der Wein teilweise in Holz ausgebaut, was die Geruchskomponente mit delikaten Tertiäraromen anreicherte. Eine weitere Zeit in der Flasche machte den Tenuta Perano bereit für seinen Bühnenauftritt.

# Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Chianti Classico 2020 zeigt eine wunderbar klare rubinrote Farbe. In der Nase finden sich blumige Noten von Duftveilchen, kombiniert mit Anklängen von roten Früchten wie Himbeere und Kirsche und nicht zuletzt mit Anklängen von Waldbeeren wie der Brombeere. Interessant ist auch die Würzigkeit, die an Nelken und pfeffrige Noten erinnert. Am Gaumen schöne Frische vereint mit Mineralität. Harmonisch, trocken und würzig. Schön ausgeprägte Tannine.