FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2021



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2021

Chianti Classico DOCG

Der Chianti Classico Tenuta Perano wächst auf den Hügeln von Gaiole in Chianti, auf Weinbergen, die 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und vor allem die amphitheaterartige Anordnung der Weinberge begünstigen die Sonne und konzentrieren die Wärme. Das Zusammenspiel von Höhenlage, Exposition, Konfiguration und Neigung der Weinberge stellt eine außergewöhnliche qualitative Einzigartigkeit dar, die den Weinen eine brillante violette Farbe, intensive Fruchtaromen und eine großartige Tanninstruktur verleiht, durchzogen von einer eleganten Vibration.

Klimaverlauf

Der Winter 2021 war von nicht allzu strengem Wetter geprägt, aber mit Frost und Niederschlägen. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ließen die Rebstöcke Mitte April austreiben und der Sangiovese begann seinen Vegetationszyklus. Die milden Frühjahrstemperaturen führten zu einer guten Entwicklung des Blattapparates mit sehr ausgeprägten und vollständigen Weinbergszeilen. Die Reben blühten Anfang Juni bei sonnigen Tagen und milden Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. In der Folge kam es Anfang August zu einer um einige Tage verfrühten Reifezeit, die durch die optimale Hitze am Tag, aber auch durch die gute nächtliche Brise gemildert wurde. Ein Großteil des Verdienstes für den außergewöhnlichen Jahrgang muss jedoch dem Sommer zugeschrieben werden, der nicht nur besonders heiß sondern auch durch zwei leichte Regenfälle Ende August gekennzeichnet war. Die Weinlese, die Mitte September begann, war durch sonnige Tage und Temperaturen innerhalb der Norm gekennzeichnet. Dies machte den Jahrgang 2021 außergewöhnlich für seine Intensität der Aromen und den Reichtum der Tannine, die dank der beiden Sommerregen weich und samtig wurden.

Merkmale des Gebiets

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

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 Inhaltsstoffe, die für die richtige Farbintensität und typische Struktur sorgten. Anschließend wurde der Wein teilweise in Holz ausgebaut, was die Geruchskomponente mit delikaten Tertiäraromen anreicherte. Erst nach einer weitere Zeit der Reifung in der Flasche war der Tenuta Perano bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Chianti Classico 2021 präsentiert sich mit einer prächtigen rubinroten und klaren Farbe. Das Bouquet zeigt zunächst fruchtige Noten von Beeren und anderen roten Früchten wie Kirsche und Pflaume. Die floralen Aspekte sind sehr ausgeprägt und werden wie immer von deutlichen Anklängen an Veilchen und Wildrosen dominiert. Es folgt die würzige Note des Perano Chianti Classico mit Gewürznelken und Kardamom, der Abgang ist frisch und balsamisch. Mineralisch und tanninhaltig, mit einer seidigen Tanninextur, Frische und Mineralität, die sich im Abgang durchsetzt. Schöne geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz und lange intensive aromatische Persistenz.