FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2023



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2023

Chianti Classico DOCG

Der Chianti ClassicoTenuta Perano stammt aus Weinbergen, die sich auf 500 Metern über dem Meeresspiegel befinden. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und vor allem die amphitheaterförmige Anordnung der Weinberge begünstigen die Sonneneinstrahlung und konzentrieren die Wärme. Das Zusammenspiel von Höhenlage, Lage, Beschaffenheit und Neigung der Weinberge sorgt für eine außergewöhnliche Qualität und verleiht den Weinen eine leuchtend violette Farbe, intensive fruchtige Aromen und eine großartige Tanninstruktur, durchdrungen von einer eleganten lebendigen Note.

Klimaverlauf

Der Winter 2023 war durch kaltes Wetter mit reichlich Niederschlägen, jedoch ohne Schneefall, gekennzeichnet. Das Tauwetter im Frühjahr, die reichlichen Regenfälle, die dazu beigetragen haben, die Wasserreserven im Boden für den Sommer aufzufüllen, und der Temperaturanstieg haben es den Reben ermöglicht, in der für das Chianti-Gebiet in diesen Höhenlagen (500-600 Meter über dem Meeresspiegel) typischen Zeit zu sprießen. Die milden Temperaturen des Frühlings haben zu einer guten Entwicklung des Blattwerks mit einer sehr ausgedehnten und vollständigen Vegetationsschicht geführt. Milde Temperaturen und eine gute Belüftung haben zu einem optimalen Fruchtansatz beigetragen. Die Reifung verlief ebenfalls regelmäßig und setzte Anfang August ein, dank optimaler Bedingungen mit Wärme tagsüber und einer angenehmen Brise in der Nacht. Der warme, jedoch nicht übermäßig heiße Sommer wurde Ende August von Regen geprägt, was zu einem außergewöhnlich guten Jahrgang führte. Die klimatischen Bedingungen des Jahres 2023 haben dazu beigetragen, den Weinen intensive Aromen und einen Reichtum an weichen und samtigen Tanninen zu verleihen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: 12 Monate in Barrique und Stahl

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Handlese wurden die Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahltanks ausgebaut. Die Mazeration auf den Schalen mit kontrollierten und sorgfältigen Remontagen ermöglichte eine perfekte Extraktion der Polyphenole, die für die richtige Farbintensität und die typische Struktur sorgen. Anschließend wurde der Wein teilweise in Holzfässern gereift, wodurch sich das Bouquet durch feine Tertiäraromen bereicherte. Erst nach einer weiteren Zeit des Ausbaus in der Flasche war der Tenuta Perano bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano 2023 präsentiert sich in einer wunderschönen leuchtend rubinroten Farbe. Das Bouquet ist fruchtig, mit einer besonderen Note von Sauerkirsche, aber auch von roten und schwarzen Beeren im Allgemeinen, begleitet von herrlichen blumigen Noten, die für diese Rebsorte typisch sind. Im Abgang entfaltet sich eine elegante Würze mit Noten, die an schwarzen Pfeffer und Nelken erinnern. Am Gaumen ist er vollmundig und frisch, mit gut ausgeprägten Tanninen, die sich mit der Zeit verfeinern. Schöne geschmackliche und olfaktorische Übereinstimmung.