FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015



Formati

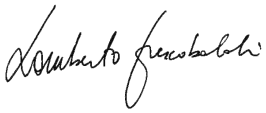
Bordelaise (0,75 l), Magnum (1,5 l), Double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Ce vin est un rêve poursuivi depuis des années. Sur le domaine Perano, fortement souhaité par l'ensemble de ma famille, nous avons choisi le vignoble Rialzi qui surplombe les autres grâce à trois terrasses naturelles caractéristiques. Une Gran Selezione qui, comme son nom l'indique, me rappelle chaque jour la recherche permanente de l'excellence.



Conditions climatiques

La saison 2015 a été marquée par des conditions climatiques favorables. L'hiver rigoureux et pluvieux a été suivi d'un printemps plutôt doux. La hausse des températures au printemps a favorisé un débourrement précoce et un développement du couvert foliaire plus que parfait. La floraison s'est déroulée vers le début du mois de juin, accompagnée de journées chaudes qui ont assuré une bonne nouaison. La véraison, elle aussi en avance de quelques jours, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée, tempérées par une bonne ventilation nocturne. Une grande partie du mérite de ce millésime d'exception revient à l'été particulièrement chaud qui n'a connu que deux légers épisodes pluvieux à la mi-août. La récolte du sangiovese a eu lieu vers la troisième semaine de septembre. Le millésime 2015 a été extraordinaire de par l'intensité des arômes et la richesse des tanins que les deux pluies d'été ont rendus doux et veloutés.

Vinification et élevage

Les raisins de sangiovese sont récoltés à la main avec soin. Une fois au chai, ils font l'objet d'une nouvelle sélection minutieuse. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec macération pelliculaire et remontages délicats afin d'obtenir une meilleure extraction polyphénolique. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves de chêne français pendant environ 24 mois. Ce n'est qu'après un vieillissement supplémentaire en bouteille que le Rialzi Chianti Classico Gran Selezione est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Ce vin exprime toute la force de caractère d'un sangiovese cultivé sur un sol drainant. Sa robe rouge rubis à la fois intense et limpide, avec quelques nuances grenat, témoigne d'un corps bien fait. Son bouquet complexe renforce l'idée d'un vin structuré. Le nez est dominé par les fruits et les épices, cassis, myrtille et poivre noir, qui laissent place à des notes tertiaires torréfiées de grain de café et de tabac. Sa richesse et sa profondeur s'expriment en bouche, parfaitement harmonisées par l'élégance caractéristique d'un sangiovese à ces altitudes. Les tanins sont bien présents : doux et ronds, parfaitement intégrés. La finale est longue et persistante avec un retour des notes tertiaires.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 95 Points
Wine Spectator: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Wine Enthusiast: 92 Points
Wine Advocate: 94+ Points
Vinous: 92+ Points