FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016



Formati

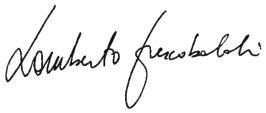
Bordelaise (0,75 l), Magnum (1,5 l), Double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016

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

Sur le domaine Perano, la saison 2016 a été marquée par un hiver rigoureux avec des pluies et des chutes de neige abondantes. L'hiver a ensuite laissé place à un printemps doux. La douceur des journées printanières a réveillé la vigne de son repos hivernal permettant un débourrement régulier, autour du 20 avril, et favorisant le développement d'une belle surface foliaire. La floraison a commencé dès la première semaine de juin. Les chaudes journées d'été, bien ensoleillées et aérées, ont permis au vignoble d'assurer au mieux l'activité photosynthétique. La véraison a coloré les grappes du domaine Perano au mois d'août, période durant laquelle ont eu lieu deux pluies bénéfiques qui ont contribué à obtenir des raisins parfaitement mûrs et succulents. La récolte magnifique, qui a débuté mi-octobre, a permis d'apporter au chai des raisins de sangiovese d'une qualité exceptionnelle. Le millésime 2016 a donné un vin extraordinaire du point de vue de l'intensité des arômes et de la richesse structurelle.

Vinification et élevage

Après un travail minutieux dans la vigne, les raisins de sangiovese ont été récoltés à la main avec soin. Une fois au chai, ils ont fait l'objet d'une nouvelle sélection minutieuse. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec macération pelliculaire et remontages délicats afin d'obtenir une meilleure extraction des polyphénols. Le vin a ensuite été élevé pendant 36 mois, dont 24 en barriques. Ce n'est qu'après un vieillissement supplémentaire en bouteille que le Rialzi Chianti Classico Gran Selezione a pu être mis sur le marché.

Dégustation

Le Rialzi 2016 est un pur sangiovese au caractère fort et extrêmement élégant, vibrant mais jamais exubérant, paré d'une robe d'un rouge rubis intense et brillant. Son bouquet, complexe et harmonieux, est dominé par des arômes de fruits des bois, de violette et d'épices, suivis de notes de café torréfié et de tabac qui confortent l'idée d'un sangiovese charpenté. En bouche, il séduit par sa richesse et sa profondeur inégalées. La trame est serrée et les tanins ronds et souples sont parfaitement intégrés. La finale est franche et persistante.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 96 Points
Falstaff: 94 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
Wine Advocate: 95 Points
Luca Maroni: 92 Points