

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Rialzi 2017



Formati

bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l) et double magnum (3 l)

## Rialzi 2017

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Ce vin est un rêve poursuivi depuis des années. Sur le domaine Perano, fortement souhaité par l'ensemble de la 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, l'hiver 2017 a été plutôt rigoureux avec des températures inférieures à zéro, des précipitations, notamment entre fin février et début mars, et des épisodes neigeux. Avec l'arrivée du printemps, la hausse des températures a favorisé un débourrement précoce. À la fin du printemps, une courte vague de froid a apporté quelques averses, ce qui a permis de rééquilibrer la saison et de pouvoir faire face à la vague de chaleur de l'été. Le vignoble a cependant merveilleusement bien réagi à cette situation, d'autant plus que les températures sont revenues à la normale entre fin août et début septembre. Au moment des vendanges, les raisins étaient parfaitement sains, bien mûrs, charnus et colorés.

## Vinification et élevage

Le vignoble Rialzi se situe à une altitude de 650 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur trois terrasses aux sols de calcaire alberese exposés au sud-ouest. 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 2017 est un pur sangiovese qui exprime une personnalité affirmée et élégante, résultat de la combinaison parfaite entre type de sol, altitude et microclimat. Sa robe est d'un rouge rubis intense et brillant. Le nez complexe est représenté par une magnifique combinaison de notes fruitées et épicées, extrêmement harmonieuse. Les senteurs de fruits des bois, de griotte, de violette et d'épices sont dominantes ; viennent ensuite des notes grillées et de genièvre qui confortent l'idée d'un sangiovese charpenté d'une incroyable finesse. La bouche séduit par sa richesse et sa profondeur inégalées. La trame tannique, serrée et ronde, est parfaitement intégrée. La finale est franche et persistante.