FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018



Formati

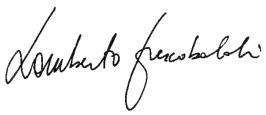
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018

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

L'hiver 2018 a été marqué par un climat rigoureux avec des gelées, de la neige et de nombreuses précipitations. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne. Les températures douces et quelques pluies printanières ont favorisé le développement rapide d'une haie foliaire très étendue. La floraison de la vigne s'est déroulée du 2 au 6 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures qui ont assuré une bonne nouaison. La véraison a eu lieu vers le 10 août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une bonne ventilation nocturne. Ce millésime d'exception est le résultat incontestable d'un été chaud, caractérisé par un premier épisode pluvieux en juillet et un second début août. Les vendanges ont débuté le 10 septembre avec des raisins extrêmement sains et de qualité. Le millésime 2018 est extraordinaire de par l'intensité de ses arômes et la richesse de ses tanins que les deux pluies d'été et les mois de septembre et d'octobre particulièrement ensoleillés ont rendus doux et veloutés.

Vinification et élevage

Le vignoble Rialzi se situe à une altitude de 500 mètres et plus au-dessus du niveau de la mer, sur trois terrasses aux sols de calcaire alberese exposées 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 2018 présente une robe d'un rubis brillant et profond aux légers reflets grenat. Son bouquet est à la fois extrêmement large et élégant. Citons notamment des notes de sous-bois, accompagnées de sensations fruitées de griotte. Côté floral, la rose prédomine. La sensation épicée rappelle le genièvre et la cannelle. Le nez s'achève sur de délicates notes tertiaires parfaitement intégrées au corps du vin. La bouche est équilibrée, chaleureuse et sèche. Les tanins sont souples et soyeux. La finale est extrêmement longue et persistante.