FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019



Formati

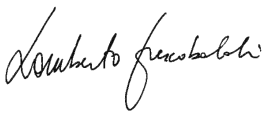
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019

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 2019 a été marqué par un climat froid et d'importantes chutes de pluie et de neige. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne dans cette région du Chianti et à ces altitudes, à savoir 500-600 mètres au-dessus du niveau de la mer. La douceur des températures printanières a favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison de la vigne s'est déroulée du 7 au 10 juin, accompagnée de journées ensoleillées, de températures douces et d'une bonne ventilation qui ont assuré une parfaite nouaison. La véraison, elle aussi conforme à la normale, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une ventilation nocturne plus fraîche en provenance des bois qui entourent les vignobles du domaine Perano. L'été très chaud, mais sans excès, a été marqué par un épisode pluvieux à la mi-août qui a largement contribué à faire de 2019 un millésime d'exception. Le millésime 2019 est extraordinaire de par l'intensité de ses arômes et la richesse de ses tanins que la pluie d'été a rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: 100 % sangiovese
Degrè d'alcool: 14,5 %
Élevage: 24 mois en barriques

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

À l'œil, le Rialzi 2019 présente une robe d’un rubis brillant et profond aux légers reflets grenat sur le bord du disque. Le nez s’ouvre sur des notes fruitées franches et intenses de cerise et de mûre. Le bouquet floral s’accompagne de notes de sous-bois, de bois de cèdre, de cannelle et d’autres épices douces. Le corps est charnu, chaleureux et sec et la trame tannique souple et soyeuse. La finale est extrêmement longue et persistante.