FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021



Formati

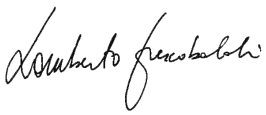
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021

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 2021 a été marqué par une météo peu rigoureuse, avec cependant quelques gelées et précipitations. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement du sangiovese à la mi-avril. La douceur des températures printanières a favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison s'est déroulée début juin accompagnée de journées ensoleillées et de températures qui ont assuré une bonne nouaison. Grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une bonne ventilation nocturne, la véraison a eu lieu début août avec quelques jours d'avance. Le caractère exceptionnel de ce millésime est dû en grande partie à un été chaud ponctué de deux petites pluies fin août. Les vendanges, qui ont commencé à la mi-septembre, ont été marquées par des journées ensoleillées et des températures conformes aux normales saisonnières, donnant lieu à un millésime 2021 d'exception aux arômes intenses et aux tanins riches que les deux pluies d'été 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 2021 présente une superbe robe rubis brillant aux reflets tirant sur le grenat à l'extrémité. Le bouquet est extrêmement complexe et intense avec des notes fruitées qui rappellent la griotte à l'eau-de-vie et les fruits rouges et de belles notes florales. Les arômes tertiaires et épicés sont parfaitement intégrés et évoquent le tabac, la torréfaction, le clou de girofle et l'anis étoilé. En bouche, les tanins sont souples et ronds. Un vin équilibré, chaleureux et sec, d'une très grande persistance.