FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022

Formati

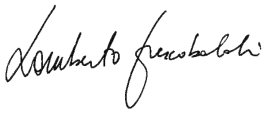
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022

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 2022 a été marqué par une météo rigoureuse, des pluies abondantes et des gelées matinales. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne. La douceur des températures printanières et quelques précipitations bien réparties ont favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison s'est déroulée du 5 au 7 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures clémentes 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 entrecoupé de deux épisodes pluvieux à la mi-août. Les vendanges, qui ont commencé le 18 septembre pour le sangiovese, ont été exceptionnelles avec des arômes intenses et des tanins riches que les deux pluies d'été ont rendus doux et veloutés.

Vinification et élevage

Le vignoble Rialzi est situé 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 2022 présente une robe rubis intense et brillante. À la fois extrêmement ample et élégant, le bouquet s'ouvre sur de superbes notes fruitées rappelant la griotte et la mûre. La composante florale, qui évoque l'églantine, est superbe, tout comme les arômes tertiaires qui complexifient le nez et rappellent le grain de café et le tabac. Le corps est charnu, chaleureux et sec et la trame tannique souple et soyeuse. La finale est extrêmement longue et persistante.