


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Tenuta Perano Riserva 2015



Formati

0,75 l, magnum sérigraphié, double magnum

Tenuta Perano Riserva 2015

Chianti Classico Riserva DOCG

C'est au cœur du Chianti Classico, dans un amphithéâtre naturel exposé au sud-ouest et bénéficiant de conditions pédoclimatiques exceptionnelles, que ce Chianti Classico Riserva voit le jour. À Gaiole in Chianti, à 500 mètres d'altitude, les vignobles du Domaine Perano offrent l'une des expressions les plus élégantes et les plus riches du sangiovese. Fruit d'une sélection manuelle rigoureuse dans les vignes, ce vin est ensuite élevé en fûts de chêne de Slavonie pendant 24 mois.

Conditions climatiques

L'hiver 2015 a été marqué par un climat rigoureux et pluvieux avec des gelées intenses et des chutes de neige abondantes. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis un débourrement précoce de la vigne. Le sangiovese et le merlot ont commencé leur cycle végétatif respectivement le 16 et le 21 avril. Les températures douces du printemps ont favorisé un bon développement foliaire formant un rideau végétal très étendu et homogène. La floraison de la vigne s'est déroulée du 3 au 5 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures qui ont assuré une bonne nouaison. La véraison, elle aussi en avance de quelques jours, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée, tempérées par une bonne ventilation nocturne. Une grande partie du mérite de ce millésime d'exception revient à l'été particulièrement chaud qui n'a connu que deux légers épisodes pluvieux à la mi-août. Les vendanges ont débuté le 8 septembre avec les premiers merlots dont les raisins étaient extrêmement sains et de qualité. La récolte s'est ensuite poursuivie à partir du 21 septembre avec le sangiovese. Le millésime 2015 a été extraordinaire de par l'intensité des arômes et la richesse des tanins que les deux pluies d'été ont rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Origine: Domaine Perano, Gaiole in Chianti

Exposition: sud-ouest

Type de sol: riche en galestro (argile calcaire aéré) et caillouteux

Densité des plantes: 5 500 pieds/ha

Élevage: cordon de Royat

L'âge du vignoble: 1999

Variété de vin: sangiovese et une petite quantité de merlot

Degré d'alcool: 14%

Élevage: fûts de chêne de Slavonie - fûts de chêne de Slavonie - 24 mois - 24 mois

Dégustation

Le Tenuta Perano Riserva 2015 arbore une robe d'un violet brillant. Au nez, il livre un bouquet floral où prédominent des senteurs de violette et d'églaïtier. Le fruité est caractérisé par le cassis avec des arômes épicés plus prononcés de poivre noir et de noix de muscade, suivis de notes de sous-bois et d'humus. En bouche, il est frais, complexe et riche. La trame tannique est dense comme il convient aux sangiovese d'exception. La finale, longue et harmonieuse, exprime d'agréables notes de tabac fin. Dégusté en mars 2018

Suggestions de dégustation: Il accompagne traditionnellement le bifteck à la florentine ou le gibier. Également idéal avec les fromages affinés.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 94 Points

Wine Spectator: 93 Points

Vinous: 93 Points