FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2016



Formati

0,75 l – magnum sérigraphié – double magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2016

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 2016 a été marqué par un climat rigoureux et pluvieux avec des gelées intenses et des chutes de neige. Le débourrement a été régulier et a eu lieu dans la seconde quinzaine d'avril parfaitement dans les temps. Les températures douces du printemps ont favorisé le développement de la surface foliaire et accompagné en douceur la vigne vers la floraison qui a eu lieu lors de la première semaine de juin. Les chaudes journées d'été, bien ensoleillées et aérées, ont permis au vignoble d'assurer au mieux l'activité photosynthétique. La véraison a coloré les grappes du domaine Perano au mois d'août, période durant laquelle ont eu lieu deux pluies bénéfiques qui ont contribué à obtenir des raisins parfaitement mûrs et succulents. Le millésime 2016 a donné des vins extraordinaires du point de vue de l'intensité des arômes et de la noblesse structurelle.

Notes techniques

Origine: Domaine Perano, Gaiole in Chianti

Vinification et élevage

L'histoire de ce vin commence d'abord dans la vigne, où l'altitude, l'exposition et la pente contribuent à l'élégance et à la vivacité des raisins. Une fois récoltés à la main et soigneusement sélectionnés, les raisins fermentent dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Les pigeages fréquents permettent une parfaite extraction des polyphénols conduisant à l'obtention d'une robe et d'une structure typiques du Chianti Classico Riserva. La longue période d'élevage en bois contribue sans aucun doute à la structure intense de ce vin, qui vieilli ensuite en bouteille. À la fin de ce parcours, le Tenuta Perano Riserva 2016 est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano Riserva 2016 présente d'emblée une robe rouge rubis brillante aux reflets violacés. Son bouquet est complexe et intense. Les arômes floraux, allant de la violette à l'églantine, emplissent aussitôt le nez, suivis de notes fruitées évoquant le cassis et la myrtille. Avec le temps, l'accent est mis sur les notes tertiaires qui rappellent la noix de muscade et le poivre noir, mais aussi la poudre de cacao. La sensation balsamique donne au vin une élégance infinie. En bouche, il surprend par sa fraîcheur, sa persistance et sa longueur. La trame tannique est dense comme il convient aux sangiovese d'exception. La finale longue et harmonieuse évoque le tabac fin et le cuir.

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 94 Points