FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2017



Formati

0,75 l – magnum – double magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2017

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 pendant 24 mois.

Conditions climatiques

Sur le domaine Perano, l’hiver 2017 a été plutôt rigoureux avec des températures inférieures à zéro, des précipitations, notamment entre fin février et début mars, et des épisodes neigeux. Avec l’arrivée du printemps, la hausse des températures a favorisé un débourrement précoce. À la fin du printemps, une courte vague de froid a apporté quelques averses, ce qui a permis de rééquilibrer la saison et de pouvoir faire face à la vague de chaleur de l’été. Le vignoble a cependant merveilleusement bien réagi à cette situation, d’autant plus que les températures sont revenues à la normale entre fin août et début septembre. Au moment des vendanges, les raisins étaient parfaitement sains, bien mûrs, charnus et colorés.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et merlot
Degrè d'alcool: 14 %
Élevage: 24 mois en fûts de chêne

Vinification et élevage

L’histoire de ce vin commence 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 vieillit ensuite en bouteille. À la fin de ce parcours, le Tenuta Perano Riserva 2017 est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano Riserva 2017 présente une belle robe d’un rouge rubis intense et brillant. Le nez est extrêmement frais avec des notes fruitées qui rappellent le cassis, la myrtille et la prune fraîche. Les notes épicées et grillées de l’élevage prennent ensuite le relais avec des senteurs de clou de girofle, de poivre de Jamaïque, mais aussi de cuir et de feuilles de tabac. Comme les précédents, le millésime 2017 est incroyablement frais et balsamique. La trame tannique est plutôt dense, avec des tanins fermes mais souples. La finale est longue et harmonieuse. Grande cohérence entre le nez et la bouche.