


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Tenuta Perano Riserva 2018



Formati
0,75 l – magnum

Tenuta Perano Riserva 2018

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

L'hiver 2018 a été marqué par un climat rigoureux avec des gelées, de la neige et de nombreuses précipitations. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne. Les températures douces et quelques pluies printanières ont favorisé le développement rapide d'une haie foliaire très étendue. La floraison de la vigne s'est déroulée du 2 au 6 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures qui ont assuré une bonne nouaison. La véraison a eu lieu vers le 10 août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une bonne ventilation nocturne. Ce millésime d'exception est le résultat incontestable d'un été chaud, caractérisé par un premier épisode pluvieux en juillet et un second début août. Les vendanges ont débuté le 10 septembre avec des raisins extrêmement sains et de qualité. Le millésime 2018 est extraordinaire de par l'intensité de ses arômes et la richesse de ses tanins que les deux pluies d'été et les mois de septembre et d'octobre particulièrement ensoleillés ont rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et merlot

Degré d'alcool: 14,5 %

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 2018 est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano Riserva 2018 présente une superbe robe d'un rouge rubis intense et brillant. Le bouquet est complexe avec des notes de fruits et de fleurs et un nez légèrement épicé en finale. Les notes fruitées vont de la griotte à la myrtille en passant par la framboise et la baie de goji. La violette et l'églantine font partie des descripteurs floraux. Le Tenuta Perano Riserva 2018 délivre également de superbes notes épicées de réglisse et de clou de girofle, accompagnées de notes torréfiées dues à l'élevage. En bouche, l'équilibre acide-alcool est magnifique et la trame tannique est présente, mais veloutée.