

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Perano Tenuta Perano Riserva 2019



Formati  
0,75 l – magnum

# Tenuta Perano Riserva 2019

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 2019 a été marqué par un climat froid et d'importantes chutes de pluie et de neige. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne dans cette région du Chianti et à ces altitudes, à savoir 500-600 mètres au-dessus du niveau de la mer. La douceur des températures printanières a favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison de la vigne s'est déroulée du 7 au 10 juin, accompagnée de journées ensoleillées, de températures douces et d'une bonne ventilation qui ont assuré une parfaite nouaison. La véraison, elle aussi conforme à la normale, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une ventilation nocturne plus fraîche en provenance des bois qui entourent les vignobles du domaine Perano. L'été très chaud, mais sans excès, a été marqué par un épisode pluvieux à la mi-août qui a largement contribué à faire de 2019 un millésime d'exception. Le millésime 2019 est extraordinaire de par l'intensité de ses arômes et la richesse de ses tanins que la pluie d'été a 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 sous 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 2019 est prêt à être mis sur le marché.

# Dégustation

Le Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2019 présente une robe rubis intense. Le bouquet, franc et complexe, est dominé par des notes florales de violette associées à des senteurs de baies rouges. Les arômes tertiaires rappellent le cuir, le tabac et, dans une certaine mesure, de délicates notes poivrées. La bouche est fraîche, sèche, saline et tannique. La cohérence entre le nez et la bouche est impressionnante avec le retour des notes de petits fruits rouges qui renforcent la sensation de fraîcheur.