FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2021



Formati

0,75 l – magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2021

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 2021 a été marqué par une météo peu rigoureuse, avec cependant des gelées et des précipitations. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement du sangiovese à la mi-avril, marquant le début du cycle végétatif. La douceur des températures printanières a favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison s'est déroulée début juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures douces qui ont assuré une bonne nouaison. Grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une bonne ventilation nocturne, la véraison a eu lieu début août avec quelques jours d'avance. Le caractère exceptionnel de ce millésime est dû en grande partie à un été chaud ponctué de deux petites pluies fin août. Les vendanges, qui ont commencé à la mi-septembre, ont été marquées par des journées ensoleillées et des températures conformes aux normales saisonnières, donnant lieu à un millésime d'exception aux arômes intenses et aux tanins riches que les deux pluies d'été ont rendus doux et veloutés.

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 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 2021 est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2021 présente une robe rubis intense et brillante. Le bouquet est complexe et exprime à merveille son terroir. Le premier nez est floral avec des senteurs typiques de violette et d'églantine, suivies d'une élégante note de fruit rouge rappelant la griotte. Le deuxième nez est épicé avec des arômes de bois de réglisse et de clou de girofle. Les arômes tertiaires évoquent la feuille de tabac et la torréfaction. La bouche est fraîche et saline avec une merveilleuse trame tannique. Comme toujours, la cohérence entre le nez et la bouche est remarquable.