FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2022



Formati

0,75 l – magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2022

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 Riserva di Chianti Classico 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 2022 a été marqué par une météo rigoureuse et des pluies abondantes. Au printemps, la hausse des températures a permis le débourrement régulier de la vigne. La douceur des températures et quelques précipitations bien réparties ont favorisé le développement du feuillage avec une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison s'est déroulée du 5 au 7 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures clémentes 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 entrecoupé de deux épisodes pluvieux à la mi-août. Les vendanges, qui ont commencé le 18 septembre pour le sangiovese, ont été exceptionnelles avec des arômes intenses et des 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 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 2022 est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano Riserva 2022 présente une superbe robe rubis intense et brillante. Le bouquet s'ouvre sur des notes fruitées de groseille, de myrtille et de griotte, qui laissent place à des senteurs typiques de violette. Les notes épicées de clou de girofle et de poivre prennent ensuite le dessus avant de céder la place à des notes tertiaires évoquant le cuir et les feuilles de tabac. La bouche se montre fraîche, sèche, savoureuse 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.