FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2015



Formati

0,75 l et magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2015

Chianti Classico DOCG

Le Chianti Classico Tenuta Perano des collines de Gaiole in Chianti est issu de vignobles situés à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'exposition sud-sud-ouest ainsi que la forme d'amphithéâtre des vignobles favorisent l'ensoleillement et concentrent la chaleur. La combinaison entre altitude, exposition, configuration et pente des vignobles représente une spécificité qualitative extraordinaire qui confère aux vins une robe d'un violet brillant, des arômes fruités intenses et une grande structure tannique imprégnée d'une élégante vibration.

Conditions climatiques

L'hiver 2015 a été marqué par un climat rigoureux et pluvieux avec des gelées intenses et des chutes de neige abondantes. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis un débourrement précoce de la vigne. Les températures douces du printemps ont favorisé un bon développement foliaire formant un rideau végétal très étendu et homogène. La floraison de la vigne s'est déroulée du 3 au 5 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures qui ont assuré une bonne nouaison. La véraison, elle aussi en avance de quelques jours, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée, tempérées par une bonne ventilation nocturne. Une grande partie du mérite de ce millésime d'exception revient à l'été particulièrement chaud qui n'a connu que deux légers épisodes pluvieux à la mi-août. Les vendanges, qui ont débuté le 21 septembre pour le sangiovese, ont été extraordinaires de par l'intensité des arômes et la richesse des tanins que les deux pluies d'été ont rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Origine: Domaine Perano, Gaiole in Chianti
Exposition: sud-sud-ouest
Type de sol: alberese (pierre à chaux) du Chianti, pierreux
Densité des plantes: 5 500 pieds/ha
Élevage: cordon de Royat
L'âge du vignoble: 1999
Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 13.5 %
Élevage: barriques et acier - barriques et acier - 24 mois - 24 mois

Dégustation

Le Tenuta Perano 2015 présente une robe d'un violet brillant. Le nez s'ouvre sur des arômes de fleurs rehaussés de notes fruitées de mûre sauvage, de framboise et de cerise. S'ensuivent des senteurs balsamiques d'eucalyptus et de thym, des notes minérales de graphite et épicées de poivre rose. La texture tannique, typique du Chianti Classico, caresse le palais et le laisse propre et frais. La finale persistante et intense s'achève sur une touche de brou de noix. Dégusté en mars 2018

Suggestions de dégustation: S'accorde à la perfection avec les ragoûts de viande et toutes les viandes rouges. Le partenaire idéal des fromages affinés.

Prix et reconnaissance

Decanter: Sivler Medal
JamesSuckling.Com: 93 Points
Mundus Vini: Golden Award
Falstaff: 93 Points