FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2016

Formati

0,75 l et magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2016

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

Sur le domaine Perano, l'hiver 2016 a été marqué par des pluies et des chutes de neige importantes accompagnées de températures assez basses. L'hiver rigoureux a ensuite laissé place à un printemps relativement doux. La douceur des journées printanières a réveillé la vigne de son repos hivernal permettant un débourrement régulier et favorisant le développement d'une belle surface foliaire. La floraison a commencé dès la première semaine de juin. Les chaudes journées d'été, bien ensoleillées et aérées, ont permis au vignoble d'assurer au mieux l'activité photosynthétique. La véraison a coloré les grappes du domaine Perano au mois d'août, période durant laquelle ont eu lieu deux pluies bénéfiques qui ont contribué à obtenir des raisins parfaitement mûrs et succulents. Le millésime 2016 a donné des vins extraordinaires du point de vue de l'intensité des parfums et de la richesse structurelle.

Vinification et élevage

Après avoir été récoltés à la main, les raisins ont été vinifiés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La macération pelliculaire avec remontages fréquents a permis une parfaite extraction des substances polyphénoliques en mesure de donner au vin une belle intensité de couleur et une structure typique. Le vin a ensuite été élevé en partie en bois ce a qui permis d'enrichir délicatement la composante olfactive d'arômes tertiaires. Ce n'est qu'après un vieillissement supplémentaire en bouteille que le Tenuta Perano 2016 a pu être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano 2016 présente une robe d'un violet brillant. Le bouquet alterne des arômes de fleurs avec des notes de fruits des bois et de cerise. S'ensuivent des nuances balsamiques et une note épicée délicate. En bouche, on est surpris par la fraîcheur et la texture tannique qui caresse élégamment et enveloppe lentement le palais. La finale persistante et intense laisse le palais propre et frais.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points
Wine Spectator: 92 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points