FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano
# Tenuta Perano 2017




Formati

0,75 l et magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano 2017

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 2017 a été plutôt rigoureux avec des températures inférieures à zéro, des précipitations, notamment entre fin février et début mars, et des épisodes neigeux. Avec l'arrivée du printemps, la hausse des températures a favorisé un débourrement précoce. À la fin du printemps, une courte vague de froid a apporté quelques averses, ce qui a permis de rééquilibrer la saison et de pouvoir faire face à la vague de chaleur de l'été. Le vignoble a cependant merveilleusement bien réagi à cette situation, d'autant plus que les températures sont revenues à la normale entre fin août et début septembre. Au moment des vendanges, les raisins étaient parfaitement sains, bien mûrs, charnus et colorés.

## Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 13,5%
Élevage: barriques et acier - barriques et acier - 24 mois - 24 mois

## 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 contrôlés et minutieux 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 sous bois, ce qui a permis d'enrichir délicatement la composante olfactive d'arômes tertiaires. Ce n'est qu'après un vieillissement supplémentaire en bouteille que le Tenuta Perano 2017 a pu être mis sur le marché.

## Dégustation

Le Tenuta Perano 2017 présente une robe d'un rouge rubis intense et lumineux aux reflets violacés. Le bouquet, extrêmement élégant et fruité, s'ouvre sur des baies rouges et noires qui laissent place à des notes florales et à une pointe d'épices avant de s'achever sur des herbes aromatiques. Étoffé et intense, ce vin est doté d'une fraîcheur et d'une saveur remarquables ainsi que d'une finale tannique. Persistance, franchise et fraîcheur caractérisent la finale.

# Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points
Wine Advocate: 92+ Points