FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2018

Formati

0,75 l et magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2018

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 2018 a été marqué par un climat rigoureux avec des gelées, de la neige et de nombreuses précipitations. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne. Les températures douces et quelques pluies printanières ont favorisé le développement rapide d'une haie foliaire très étendue. La floraison de la vigne s'est déroulée du 2 au 6 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures qui ont assuré une bonne nouaison. La véraison a eu lieu vers le 10 août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une bonne ventilation nocturne. Ce millésime d'exception est le résultat incontestable d'un été chaud, caractérisé par un premier épisode pluvieux en juillet et un second début août. Les vendanges ont débuté le 10 septembre avec des raisins extrêmement sains et de qualité. Le millésime 2018 est extraordinaire de par l'intensité de ses arômes et la richesse de ses tanins que les deux pluies d'été et les mois de septembre et d'octobre particulièrement ensoleillés ont rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 14%
Élevage: 24 mois en barriques et en cuves en acier

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 a pu être mis sur le marché.

Dégustation

Le Tenuta Perano 2018 présente une magnifique robe d'un rouge rubis vif, lumineux et brillant, à la fois extrêmement élégant et profond. Le nez est dominé par des arômes fruités, notamment de griotte ; les fruits rouges et noirs sont accompagnés de notes florales comme la violette et d'une note épicée subtile et délicate. Pour finir, sa profonde élégance est rehaussée d'une splendide fraîcheur. Le bel équilibre acide-alcool au palais n'est guère surprenant de la part d'un millésime aussi équilibré. Harmonieux, sec et savoureux, le Tenuta Perano est porté par une belle tannicité qui s'affine avec le temps et est semblable à du velours en finale.