FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2019



Formati

0,75 l – magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2019

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 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 2019 a été marqué par un climat froid et d'importantes chutes de pluie et de neige. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne dans cette région du Chianti et à ces altitudes, à savoir 500-600 mètres au-dessus du niveau de la mer. La douceur des températures printanières a favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison de la vigne s'est déroulée du 7 au 10 juin, accompagnée de journées ensoleillées, de températures douces et d'une bonne ventilation qui ont assuré une parfaite nouaison. La véraison, elle aussi conforme à la normale, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une ventilation nocturne plus fraîche en provenance des bois qui entourent les vignobles du domaine Perano. L'été très chaud, mais sans excès, a été marqué par un épisode pluvieux à la mi-août qui a largement contribué à faire de 2019 un millésime d'exception. Le millésime 2019 est extraordinaire de par l'intensité de ses arômes et la richesse de ses tanins que la pluie d'été a rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 13,5 %
Élevage: 12 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 2019 présente une merveilleuse robe d’un rouge rubis lumineux et brillant. Le millésime 2019 est le reflet d’une magnifique saison. Sa richesse et son intensité aromatique sont surprenantes. Il dégage tout d’abord d’incroyables notes fruitées. La griotte, premier descripteur que l’on rencontre, est suivie de notes de fruits des bois et de fruits rouges mûrs. Des senteurs florales, telles que l’églantine et la violette, mêlées à une magnifique note épicée entrent ensuite dans la danse. En finale, des notes de poivre noir et une touche de réglisse font leur apparition. La grande élégance du Tenuta Perano Chianti Classico est soulignée par une merveilleuse fraîcheur. Extrêmement équilibré et délicat, ce vin est porté par une salinité remarquable et de beaux tanins caressants.