


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Tenuta Perano 2020



Formati
0,75 l – magnum

Tenuta Perano 2020

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

Les premiers mois de l'année ont été doux et peu pluvieux. En mars, en revanche, les précipitations ont été assez importantes avec des températures conformes à la normale, sauf en fin de mois quand elles ont brutalement chuté. Le printemps s'est poursuivi avec des journées ensoleillées et des températures légèrement supérieures à la normale. La floraison a commencé dans la seconde moitié du mois de mai et s'est déroulée de façon optimale. Le mois de juin a lui aussi connu une pluviosité supérieure à la moyenne, avant de laisser place à un été magnifique avec des températures élevées. L'absence de pluies pendant les vendanges a permis d'amener au chai des raisins sains et parfaitement mûrs.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cépages complémentaires

Degré d'alcool: 13,5 %

Élevage: 12 mois en barriques et en cuves d'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 Chianti Classico 2020 arbore une superbe robe rubis limpide. Le nez présente des notes florales de violette associées à des senteurs de fruits rouges tels que la framboise et la cerise auxquelles s'ajoutent des senteurs de fruits des bois comme la mûre. La note épicée, qui rappelle le clou de girofle et s'accompagne de touches poivrées, vaut elle aussi le détour. En bouche, la fraîcheur associée à la minéralité est magnifique. Un vin harmonieux, sec et savoureux aux tanins bien présents.

