FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2021



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2021

Chianti Classico DOCG

Le Chianti Classico Tenuta Perano est produit sur les collines de Gaiole in Chianti, à partir de vignobles situés à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'exposition sud-sud-ouest et surtout la forme en amphithéâtre des vignobles favorisent l'ensoleillement et concentrent la chaleur. La combinaison de l'altitude, de l'exposition, de la configuration et de la pente des vignobles représente une extraordinaire singularité qualitative, qui donne aux vins une couleur violette brillante, des arômes fruités intenses et une grande structure tannique, imprégnée d'une vibration élégante.

Conditions climatiques

L'hiver 2021 a été caractérisé par un temps peu rigoureux, mais avec des gelées et des précipitations. Le dégel printanier et l'augmentation des températures ont permis à la vigne de germer à la mi-avril et au Sangiovese de commencer son cycle végétatif. Le printemps, avec des températures douces, a permis un bon développement de la surface foliaire avec une paroi végétative très étendue et complète. Les vignes ont fleuri au début du mois de juin avec des journées ensoleillées et des températures douces qui ont favorisé une bonne nouaison. Par la suite, la véraison, en avance de quelques jours, a eu lieu au début du mois d'août grâce à des conditions optimales de chaleur pendant la journée, mais atténuées par une bonne ventilation pendant la nuit. Une grande partie du mérite de ce millésime extraordinaire doit en tout cas être attribuée à l'été, qui a été non seulement particulièrement chaud, mais aussi marqué par deux petites pluies à la fin du mois d'août. Les vendanges qui ont commencé à la mi-septembre ont été caractérisées par des journées ensoleillées et des températures dans la norme, ce qui a rendu le millésime 2021 extraordinaire par l'intensité des arômes et la richesse des tanins que les deux pluies d'été ont rendus souples et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et variétés complémentaires
Degrè d'alcool: 13,5 %
Élevage: 12 mois en barrique et en acier

Vinification et élevage

Après les vendanges manuelles, les raisins ont été vinifiés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La macération sur les peaux avec des remontages contrôlés et soigneux a permis une extraction parfaite des substances polyphénoliques, capable de donner la bonne intensité de couleur et la structure typique. Ensuite, le vin a été partiellement mûri dans le bois, enrichissant délicatement la composante olfactive avec des senteurs tertiaires. Ce n'est qu'après une nouvelle période en bouteille que la Tenuta Perano a été prête à faire son entrée sur la scène.

Dégustation

Le Tenuta Perano Chianti Classico 2021 se présente sous une splendide robe rouge rubis limpide. Le nez commence par des notes fruitées de baies et d'autres fruits rouges tels que la cerise et la prune. Les aspects floraux sont très évidents et, comme toujours, dominés par des notes distinctes de violette et d'églantine. La finale olfactive est fraîche et balsamique, suivie par l'empreinte épicée du Perano Chianti Classico avec des clous de girofle et de la cardamome. L'entrée en bouche est minérale et justement tannique, avec une texture tannique soyeuse, la fraîcheur et la minéralité s'imposent en fin de bouche. La correspondance gustative olfactive est belle et la persistance aromatique longue.