FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2022



Formati

0,75 – magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2022

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 empreinte d'une élégante vibration.

Conditions climatiques

L'hiver 2022 a été marqué par une météo rigoureuse, des pluies abondantes et des gelées matinales. Le dégel printanier et la hausse des températures ont permis le débourrement régulier de la vigne. La douceur des températures printanières et quelques précipitations bien réparties ont favorisé un bon développement du feuillage et une haie foliaire très étendue et homogène. La floraison s'est déroulée du 5 au 7 juin, accompagnée de journées ensoleillées et de températures clémentes qui ont assuré une bonne nouaison. Grâce à des conditions optimales de température pendant la journée et à une bonne ventilation nocturne, la véraison a eu lieu début août avec quelques jours d'avance. Le caractère exceptionnel de ce millésime est dû en grande partie à un été chaud entrecoupé de deux épisodes pluvieux à la mi-août. Les vendanges, qui ont commencé le 18 septembre par le sangiovese, ont été exceptionnelles avec des arômes intenses et des tanins riches que les deux pluies d'été ont rendus doux et veloutés.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese et cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 14 %
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 2022 présente une belle robe rubis limpide. Le bouquet est agréablement fruité avec des notes rappelant les fruits des bois, la framboise, la mûre et la myrtille, ainsi qu'un subtil arôme de griotte. Viennent ensuite d'élégantes notes florales, accompagnées d'une touche épicée de clou de girofle et de poivre noir. La trame tannique est dense et caressante et la cohérence entre le nez et la bouche magnifique. Un vin extrêmement équilibré et délicat porté par une salinité et une fraîcheur remarquables.