FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2023



Formati

0,75 l – magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2023

Chianti Classico DOCG

Le Chianti Classico Tenuta Perano 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 2023 a été marqué par un temps froid et d'abondantes précipitations, mais sans chute de neige. Le dégel printanier, les fortes pluies utiles à la constitution de réserves d'eau pour l'été, ainsi que la hausse des températures ont assuré un 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. Les températures douces et une bonne ventilation ont permis 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 en journée et à une bonne ventilation nocturne. L'été chaud, mais sans excès, a été marqué par un épisode pluvieux à la fin du mois d'août qui a contribué à faire de 2023 un millésime d'exception. Les conditions climatiques de 2023 ont donné aux vins des arômes intenses et des tanins riches, 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 2023 présente une magnifique robe rubis brillant. Le nez fruité évoque notamment la griotte ainsi que, plus généralement, les petites baies rouges et noires, accompagnées de superbes notes florales typiques du sangiovese. Il s'achève sur une élégante note épicée avec des senteurs rappelant le poivre noir et le clou de girofle. La bouche est ronde et fraîche, avec des tanins bien présents qui s'affinent avec le temps. Belle cohérence entre le nez et la bouche.