FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015



Formati

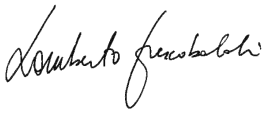
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

"Questo vino è un sogno rincorso per anni. Dalla Tenuta Perano, fortemente voluta da tutta la mia Famiglia, abbiamo scelto il podere Rialzi, che si eleva dagli altri grazie a tre caratteristici gradoni naturali. Una Gran Selezione che, come dice il nome, mi ricorda ogni giorno il continuo impegno verso l'eccellenza."



Andamento climatico

La stagione 2015 ha avuto un andamento climatico equilibrato. All'inverno rigido e ricco di precipitazioni ha fatto seguito una primavera piuttosto mite. L'innalzamento delle temperature primaverili ha favorito un germogliamento anticipato con successivo sviluppo della parete vegetativa a dir poco perfetto. La fioritura è avvenuta intorno ai primi di giugno, con giornate calde che hanno favorito anche una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura, anch'essa di pochi giorni in anticipo, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all'estate particolarmente calda e contraddistinta da due leggere piogge alla metà di agosto. La raccolta del Sangiovese è avvenuta intorno alla terza settimana di Settembre. L'annata 2015 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno reso morbidi e vellutati.

Vinificazione e maturazione

Le uve di Sangiovese sono vendemmiate a mano con cura. Una volta arrivate in cantina passano ad un'attenta ed ulteriore selezione. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce e delicati rimontaggi, in modo da consentire la migliore estrazione polifenolica. Successivamente il vino rimane in affinamento per 36 mesi di cui 24 in barrique. Solo dopo ulteriore affinamento in bottiglia, Rialzi Chianti Classico Gran Selezione è pronto per l'immissione sul mercato.

Note degustative

Un vino che esprime tutto il carattere deciso di un Sangiovese coltivato su terreni drenanti. Il suo rosso rubino intenso e limpido al contempo, con qualche nuance granata, racconta subito di questo suo corpo. Il bouquet complesso rafforza l'idea di struttura. Al naso il frutto e la spezia sono i sentori predominanti: ribes, mirtillo e pepe nero. Questi lasciano poi il passo a note terziarie di tostato, di chicco di caffè e tabacco. Al palato la sua ricchezza e la sua profondità spiccano, perfettamente armonizzate dalla caratteristica eleganza di un Sangiovese a queste altitudini. Il tannino è ben presente: morbido e rotondo, perfettamente integrato. Il finale è lungo e persistente con note terziarie che ritornano. L'ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 95 Punti
Wine Spectator: 94 Punti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Wine Enthusiast: 92 Punti
Wine Advocate: 94+ Punti
Vinous: 92+ Punti