

Tenuta Perano Rialzi 2016

Questo vino è un sogno rincorso per anni. Dalla Tenuta Perano, fortemente voluta da tutta la mia Famiglia, abbiamo scelto il vigneto 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.

Luigi Frescobaldi



Andamento climatico

La stagione 2016 alla Tenuta Perano è stata rappresentata da un inverno rigido e ricco di precipitazioni, anche a carattere nevoso. L'inverno ha lasciato poi il passo ad una primavera mite. Il tepore delle giornate primaverili ha risvegliato la vegetazione dalla sua sonnolenza invernale portando ad un germogliamento regolare, che è arrivato intorno al 20 aprile, ed ha favorito lo sviluppo di una splendida superficie fogliare. Già nella prima settimana di giugno abbiamo assistito al debutto della fioritura. Le calde giornate estive, ben soleggiate e ventilate, hanno permesso al vigneto di svolgere al meglio l'attività fotosintetica. L'invasatura ha colorato i grappoli di Tenuta Perano nel mese di agosto, periodo durante il quale si sono verificate due benefiche piogge preparando le uve ad una perfetta maturità e succulenza. La meravigliosa vendemmia, cominciata a metà di ottobre, ha consentito di portare in cantina uve di Sangiovese di eccezionale qualità. L'annata 2016 ha regalato un vino straordinario per intensità di profumi e ricchezza strutturale.

Note tecniche

Contenitori Maturazione

Botti da 30 hl di rovere austriaco e francese

Tempo Maturazione

18 mesi in botte e 6 in bottiglia

Vinificazione e maturazione

Le uve di Sangiovese, dopo attento lavoro in vigna, sono state vendemmiate a mano con cura. Una volta arrivate in cantina sono state sottoposte ad una ulteriore ed attenta selezione. La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione pellicolare e delicati rimontaggi, in modo da consentire la migliore estrazione polifenolica. Successivamente il vino è rimasto in affinamento per 36 mesi di cui 24 in barriques. Solo dopo ulteriore affinamento in bottiglia, Rialzi Chianti Classico Gran Selezione è risultato pronto per l'immissione sul mercato.

Note degustative

Formati Disponibili

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

Note Organolettiche

Rialzi 2016, un Sangiovese in purezza dall'anima decisa ed estremamente elegante, vibrante ma mai esuberante. Il suo è un color rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è complesso ed armonico: sentori di frutti di bosco, violetta e spezie risultano essere i descrittori preminenti; seguono note tostate di chicco di caffè e tabacco che vanno a rafforzare ancor più l'idea di un Sangiovese di struttura. Al palato è contrassegnato da una ricchezza e da una profondità ineguagliabili; la sua trama è fitta, i tannini morbidi e rotondi sono perfettamente integrati. Persistente e netto sul finale. L'ENOLOGO