FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017



Formati

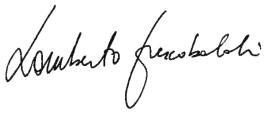
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017

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 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.



Andamento climatico

L'inverno 2017 alla Tenuta Perano si è rivelato piuttosto rigido, con numerosi giorni in cui la temperatura è scesa fin sotto lo zero, con piogge specialmente nell'ultima parte di febbraio e inizio marzo e con eventi nevosi. L'arrivo della primavera ha comportato un innalzamento delle temperature e dunque un germogliamento anticipato. A primavera inoltrata, una breve ondata di freddo ha riportato qualche sporadica pioggia, che ha consentito di riequilibrare l'andamento stagionale e di affrontare la successiva ondata di caldo estiva. I vigneti hanno comunque risposto meravigliosamente a tale situazione, tanto più che tra la fine di agosto e settembre le temperature sono rientrate nella norma. Al momento della vendemmia le uve erano perfettamente sane, ben mature e ricche di corpo e colore.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Rialzi si trova ad un'altitudine di 650 metri s.l.m., posizionato su tre terrazzamenti con suoli di alberese ed una esposizione a sud-ovest. 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

Rialzi 2017, un Sangiovese in purezza che esprime una personalità decisa ed elegante, data dalla perfetta combinazione tra il tipo di suolo, l'altitudine ed il particolare micro-clima. Il suo è un color rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet complesso è rappresentato da una meravigliosa combinazione di note fruttate e speziate, estremamente armonica. I sentori di frutti di bosco, di visciola, di violetta e spezie risultano essere i descrittori preminenti; seguono note tostate e di ginepro che vanno a rafforzare ancor più l'idea di un Sangiovese di struttura e di una finezza indescrivibile. Al palato è contrassegnato da una ricchezza e da una profondità ineguagliabili; la sua trama tannica è fitta e rotonda, perfettamente integrata. Persistente e netto sul finale.