FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rialzi 2018




Formati

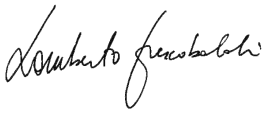
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rialzi 2018

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

Il clima rigido con gelate, neve e molte precipitazioni ha caratterizzato l’inverno 2018. Il disgelo primaverile e l’aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare regolarmente come consuetudine. Le temperature miti e qualche pioggia primaverile hanno fatto sì che la parete fogliare si formasse rapidamente con una bella superficie estesa. Le viti hanno fiorito dal 2 al 6 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l’invaiatura è avvenuta intorno al 10 di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. La splendida annata va in ogni caso attribuita all’estate calda contraddistinta da una pioggia in luglio e una ad inizio agosto. La vendemmia è iniziata il 10 settembre, con uve di eccezionale sanità e qualità. L’annata 2018 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini, che le due piogge estive e un settembre-ottobre baciati dal sole, hanno reso morbidi e vellutati.

## Vinificazione e maturazione

Il vigneto Rialzi si trova ad un’altitudine di 500 metri s.l.m. ed oltre, posizionato su tre terrazzamenti con suoli di alberese ed un’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 maturato 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 2018 si presenta di un colore rosso rubino brillante e profondo con leggeri riflessi granati. Il suo bouquet è estremamente ampio ed elegante al contempo. Spiccano su tutte le note di sottobosco, cui fanno compagnia sensazioni fruttate di visciola. Tra le note floreali prevale quella di rosa, la sensazione speziata rimanda al ginepro e alla cannella. L’olfatto si conclude con delicate note di terziario, perfettamente integrate nel corpo del vino. In bocca equilibrato, caldo e asciutto. Il tannino risulta morbido e setoso. Estremamente lungo e persistente il finale.