FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019



Formati

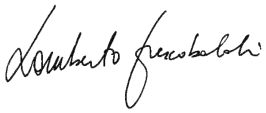
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019

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 2019 è stato caratterizzato da un clima freddo con abbondanti precipitazioni anche nevose. Il disgelo primaverile e l’aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare nel periodo tipico per la zona chiantigiana di queste altitudini, 500-600 metri sopra il livello del mare. Le temperature miti della primavera hanno fatto ben sviluppare l’apparato fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 7 al 10 giugno con giornate ricche di sole, temperature miti e ventilazione che hanno favorito una perfetta allegagione. Successivamente l’invaiatura anch'essa regolare, è avvenuta all’inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno ma mitigato da una buona ventilazione notturna fresca proveniente dai boschi che circondano i vigneti di Tenuta Perano. L’estate molto calda ma senza eccessi è stata contraddistinta da una pioggia alla metà di agosto determinando un contributo importante per ricordare il 2019 come un’annata eccezionalmente bella. L’annata 2019 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che la pioggia estiva ha reso morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese 100%
Grado Alcolico: 14,5%
Maturazione: 24 mesi in barrique

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 2019 alla vista appare rosso rubino brillante e profondo con livissimi riflessi granata sull'unghia. All'olfatto esordisce con nitide ed intense note fruttate di ciliegia e di mora. Il bouquet floreale si lascia affiancare da ricordi di sottobosco, legno di cedro, cannella ed altre spezie dolci. Il corpo è carnoso, caldo e asciutto e la tessitura tannica si percepisce morbida e setosa. Estremamente lungo e persistente il finale.