FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2020



Formati

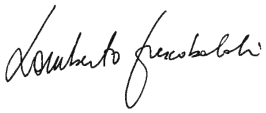
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2020

Chianti Classico Gran Selezione DOCG Gaiole

“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

I primi mesi dell’anno hanno presentato una piovosità scarsa e sono risultati miti. A marzo invece la piovosità è stata piuttosto importante accompagnata da temperature nella norma, ad eccezione dell’ultimo periodo in cui si è assistito ad un brusco calo di quest’ultime. La primavera è proseguita con giornate soleggiate e temperature anche leggermente sopra la media. Nella seconda parte di maggio si è cominciato ad assistere alla fioritura che ha avuto un decorso ottimale. Giugno ha riportato nuovamente una piovosità sopra la media che si è poi tramutata in un’estate meravigliosa e con temperature elevate. L’assenza di piogge durante il periodo della raccolta ha consentito di portare in cantina uve sane e perfettamente mature.

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 2020 si presenta con un meraviglioso colore rosso rubino brillante e riflessi tendenti al granato all’estremità. Il bouquet è intenso e complesso, con note che rimandano alla visciola, ai frutti di bosco e a delicate sensazioni floreali. Intriganti anche le note terziarie accompagnate da una splendida speziatura, spezie dolci in particolare. 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 anche sul finale.