FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021



Formati

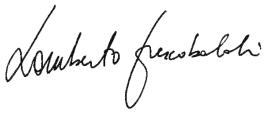
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021

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 2021 è stato caratterizzato da un clima non troppo rigido, ma con alcune gelate e precipitazioni. Il disgelo primaverile e l’aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare a metà aprile con il Sangiovese. La primavera, grazie alle temperature miti ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito ad inizio giugno con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l’invaiatura, di pochi giorni in anticipo, è avvenuta all’inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all’estate, oltre che particolarmente calda è stata contraddistinta da due leggere piogge alla fine di agosto. La vendemmia iniziata a metà settembre è stata caratterizzata da giornate soleggiate e temperature nella norma che hanno caratterizzato l’annata 2021 rendendola straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive 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 2021 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante e riflessi tendenti al granato all’estremità. Il bouquet è estremamente complesso ed intenso. Le note fruttate rimandano a sentori di visciola sotto spirito, frutti rossi e bellissime note floreali. I sentori terziari e di speziatura sono perfettamente integrati con rimandi al tabacco, alla torrefazione, al chiodo di garofano e all’anice stellato. Al palato il tannino è morbido e rotondo. Equilibrato, caldo e asciutto. Lunghissima la persistenza.