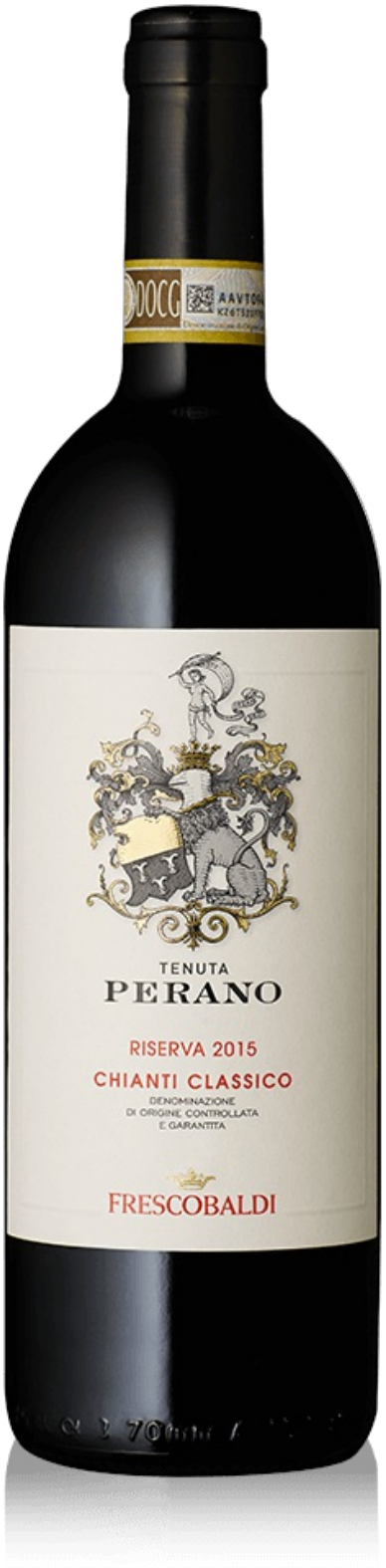
FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano
# Tenuta Perano Riserva 2015




Formati

0,75, Magnum serigrafati, Doppi Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano Riserva 2015

Chianti Classico Riserva DOCG

Nel cuore del Chianti Classico, in un anfiteatro naturale esposto a sud ovest con condizioni pedoclimatiche eccezionali per unicità e qualità, nasce questa Riserva di Chianti Classico. Siamo a Gaiole in Chianti, sui vigneti a 500 m di altitudine della Tenuta Perano, dove il Sangiovese trova una delle sue espressioni più eleganti e ricche di personalità. Frutto di un'attenta selezione manuale in vigna, viene poi affinato in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi.

## Andamento climatico

L'inverno 2015 è stato caratterizzato da un clima rigido e ricco di precipitazioni, con gelate intense e molta neve. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature, hanno permesso alle viti di germogliare in anticipo. Il 16 di aprile il Sangiovese e il 21 aprile il Merlot, hanno iniziato il loro ciclo vegetativo. La primavera poi, con delle temperature miti, ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare, con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 3 al 5 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura, anch'essa 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 particolarmente calda e contraddistinta da due leggere piogge alla metà di agosto. La vendemmia è iniziata l'8 settembre con i primi Merlot, con uve di eccezionale sanità e qualità. La raccolta è poi proseguita dal 21 settembre con il Sangiovese. L'annata 2015 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno reso morbidi e vellutati.

## Note tecniche

Provenienza: Tenuta Perano, Gaiole in Chianti
Esposizione: Sud Ovest
Tipologia Suolo: Galestroso ricco di sassi
Densità Impianti: 5.500 piante a ettaro
Allevamento: Cordone speronato
Età vigneto: 1999
Varietà: Sangiovese e una piccola parte di Merlot
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: Botte di rovere di Slavonia - Botte di rovere di Slavonia - 24 mesi - 24 mesi

# Note degustative

Alla vista, Tenuta Perano Riserva 2015 è di colore violaceo brillante. Il naso è avvolto da un bouquet floreale, dominato da profumi di viola mammola e rosa canina. Il fruttato è caratterizzato dal ribes nero, con sentori più evidenti riconducibili alle spezie quali pepe nero e noce moscata, a seguire sottobosco e humus. In bocca è fresco, complesso e ricco. La trama tannica è fitta come si conviene al Sangiovese dei suoli più vocati. Il finale è lungo, armonico, con piacevoli ricordi di tabacco nobile. Degustato marzo 2018

Abbinamento: Il più classico abbinamento è con la bistecca alla Fiorentina e la selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati.

# Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 94 Punti
Wine Spectator: 93 Punti
Vinous: 93 Punti