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