FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2016



Formati

0,75 – Magnum serigrafati – Doppi Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2016

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 per 24 mesi.

Andamento climatico

Un clima rigido e ricco di precipitazioni ha caratterizzato l'inverno 2016, con gelate intense e neve. Il germogliamento è stato regolare ed è arrivato nella seconda metà di Aprile, in linea con i tempi per quanto concerne tale stadio fenologico. Le temperature miti primaverili hanno favorito lo sviluppo della superficie fogliare accompagnando dolcemente le viti a fioritura la prima settimana di giugno. Le calde giornate estive, ben soleggiate e ventilate, hanno permesso al vigneto di svolgere al meglio l'attività fotosintetica. L'invaiatura ha colorato i grappoli di Tenuta Perano nel mese di Agosto, periodo durante il quale si sono verificate due benefiche piogge preparando le uve ad una perfetta maturità e succulenza. L'annata 2016 ha regalato vini straordinari, per intensità di profumi e per nobile struttura.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta Perano, Gaiole in Chianti

Vinificazione e maturazione

La storia di questo vino nasce prima di tutto in vigna, dove l'altitudine, l'esposizione, la pendenza contribuiscono all'eleganza e all'espressività delle uve. Queste, una volta vendemmiate a mano e scrupolosamente selezionate, vengono fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Le frequenti rotture del cappello consentono una perfetta estrazione polifenolica in grado di determinare il colore e la struttura tipici di un Chianti Classico Riserva. Il prolungato periodo di maturazione in legno contribuisce sicuramente all'intensità strutturale di questo vino, ulteriormente affinata poi da un periodo in bottiglia. Al termine di questo periodo Tenuta Perano Riserva 2016 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano Riserva 2016 si presenta subito di un colore rosso rubino brillante dai riflessi violacei. Il suo bouquet è complesso ed intenso. I sentori floreali pervadono immediatamente l'olfatto, spaziando dalla viola mammola alla rosa canina; le note fruttate non tardano a fare il loro ingresso, con sentori che ricordano il ribes nero ed il mirtillo. Con il tempo l'accento è posto sulle note terziarie che richiamano la noce moscata ed il pepe nero, ma anche la polvere di cacao. La sensazione balsamica conferisce un'eleganza infinita al vino. In bocca sorprende per la sua freschezza, la persistenza e la lunghezza. La trama tannica è fitta come si conviene al Sangiovese dei suoli più vocati. La chiusura ricorda il tabacco nobile e il cuoio. Il finale è lungo e armonico

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 96 Points
Wine Spectator: 93 Punti
Wine Advocate: 94 Punti