FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2017



Formati

0,75 – Magnum – Doppia Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2017

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

L'inverno 2017 alla Tenuta Perano si è rivelato piuttosto rigido, con numerosi giorni in cui la temperatura è scesa fin sotto lo zero, con piogge specialmente nell'ultima parte di febbraio e inizio marzo e con eventi nevosi. L'arrivo della primavera ha comportato un innalzamento delle temperature e dunque un germogliamento anticipato. A primavera inoltrata, una breve ondata di freddo ha riportato qualche sporadica pioggia, che ha consentito di riequilibrare l'andamento stagionale e di affrontare la successiva ondata di caldo estiva. I vigneti hanno comunque risposto meravigliosamente a tale situazione, tanto più che tra la fine di agosto e settembre le temperature sono rientrate nella norma. Al momento della vendemmia le uve erano perfettamente sane, ben mature e ricche di corpo e colore.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Merlot
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: 24 mesi botte di rovere

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 2017 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano Riserva 2017 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino intenso e brillante. L'olfatto è estremamente fresco con note fruttate che ricordano il ribes, il mirtillo e la prugna fresca. In un secondo momento sono le note speziate e tostate dovute alla maturazione a prendere la scena. Sentori di chiodi di garofano, pepe giamaicano ma anche cuoio e foglie di tabacco. Anche per l'annata 2017 parliamo di incredibile freschezza e balsamicità. La trama tannica risulta piuttosto fitta, con un tannino deciso ma morbido. Il finale è lungo ed armonico. La rispondenza gusto-olfattiva è piuttosto decisa.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013