FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2018



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2018

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

Il clima rigido con gelate, neve e molte precipitazioni ha caratterizzato l'inverno 2018. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare regolarmente come consuetudine. Le temperature miti e qualche pioggia primaverile hanno fatto sì che la parete fogliare si formasse rapidamente con una bella superficie estesa. Le viti hanno fiorito dal 2 al 6 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura è avvenuta intorno al 10 di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. La splendida annata va in ogni caso attribuita all'estate calda contraddistinta da una pioggia in luglio e una ad inizio agosto. La vendemmia è iniziata il 10 settembre, con uve di eccezionale sanità e qualità. L'annata 2018 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini, che le due piogge estive e un settembre-ottobre baciati dal sole, hanno reso morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Merlot
Grado Alcolico: 14,5%
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 2018 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano Riserva 2018 ha un meraviglioso colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è complesso con sentori che ricordano note fruttate, floreali, con un naso leggermente speziato sul finale. Le note fruttate spaziano dalla visciola, al mirtillo, al lampone e alla bacca di Goji. La viola mammola e la rosa canina tra i descrittori floreali. Tenuta Perano Riserva 2018 presenta anche una meravigliosa speziatura, come liquirizia e chiodo di garofano, accompagnata da sensazioni di tostatura dovute alla maturazione. Al palato bellissimo l'equilibrio acido-alcolico e la trama tannica, presente ma vellutata.