FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2019



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2019

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 2019 è stato caratterizzato da un clima freddo con abbondanti precipitazioni anche nevose. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare nel periodo tipico per la zona chiantigiana di queste altitudini, 500-600 metri sopra il livello del mare. Le temperature miti della primavera hanno fatto ben sviluppare l'apparato fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 7 al 10 giugno con giornate ricche di sole, temperature miti e ventilazione che hanno favorito una perfetta allegagione. Successivamente l'invaiatura anch'essa regolare, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno ma mitigato da una buona ventilazione notturna fresca proveniente dai boschi che circondano i vigneti di Tenuta Perano. L'estate molto calda ma senza eccessi è stata contraddistinta da una pioggia alla metà di agosto determinando un contributo importante per ricordare il 2019 come un'annata eccezionalmente bella. L'annata 2019 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che la pioggia estiva ha 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 2019 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Il Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2019 presenta un colore rosso rubino intenso. Il bouquet, complesso e deciso, si caratterizza per note floreali di viola mammola unite a sentori di frutti a bacca rossa. I sentori terziari ricordano il cuoio, il tabacco ed in parte anche delicate note pepate. Al palato è fresco, asciutto, sapido e con una buona tannicità. La rispondenza gusto-olfattiva è impressionante, con le note di piccoli frutti rossi che tornano ed implementano la sensazione di freschezza.

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