FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2020



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2020

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 invecchiato in botti di rovere per 24 mesi.

Andamento climatico

I primi mesi dell'anno hanno presentato una piovosità scarsa e sono risultati miti. A marzo invece la piovosità è stata piuttosto importante accompagnata da temperature nella norma, ad eccezione dell'ultimo periodo in cui si è assistito ad un brusco calo di quest'ultime. La primavera è proseguita con giornate soleggiate e temperature anche leggermente sopra la media. Nella seconda parte di maggio si è cominciato ad assistere alla fioritura che ha avuto un decorso ottimale. Giugno ha riportato nuovamente una piovosità sopra la media che si è poi tramutata in un'estate meravigliosa e con temperature elevate. L'assenza di piogge durante il periodo della raccolta ha consentito di portare in cantina uve sane e perfettamente mature.

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 2020 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Il Chianti Classico Riserva 2020 della Tenuta Perano si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. La degustazione olfattiva è molto soddisfacente, complesso e ricco è una pietra miliare del territorio: le note floreali di viola mammola sono particolarmente nitide e a seguire ancora floreale di rosa damascena, poi il fruttato con la mora di rovo e il mirtillo in prima linea, affiancati via via da altri sentori di frutti rossi e neri. Minerale, speziato con chiari sentori di cardamomo e radice di rabarbaro, poi ancora cuoio e tabacco. Austero e nello stesso tempo affabile. Al palato è asciutto, sapido, con una decisa e precisa trama tannica, generoso il corpo che ne mitiga in parte la caratteristica freschezza. Notevole sia la rispondenza gusto-olfattiva che la lunga PAI.