FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2021



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2021

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 maturato in botti di rovere per 24 mesi.

Andamento climatico

L'inverno 2021 è stato caratterizzato da un clima non troppo rigido, ma con gelate e precipitazioni. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare a metà aprile con il Sangiovese iniziando così il loro ciclo vegetativo. La primavera, con delle temperature miti ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito ad inizio giugno con giornate soleggiate e temperature miti che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura di pochi giorni in anticipo, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all'estate, oltre che particolarmente calda è stata contraddistinta da due leggere piogge alla fine di agosto. La vendemmia iniziata a metà settembre è stata caratterizzata da giornate soleggiate e temperature nella norma che hanno caratterizzato l'annata 2021 rendendola straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno reso morbidi e vellutati.

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 2021 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Il Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2021 si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è complesso ed estremamente rappresentativo del territorio di provenienza. Il primo naso è floreale con tipici sentori di viola mammola e rosa canina; segue un elegante frutto rosso che ricorda la visciola. Speziato con sentori che rimandano alla radice di liquirizia e al chiodo di garofano. Il terziario rimanda alla foglia di tabacco e alla torrefazione. Al palato il vino si rivela sapido, con una meravigliosa trama tannica e fresco. Sempre notevole la rispondenza gusto-olfattiva.