FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2022

Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2022

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 2022 è stato caratterizzato da un clima rigido e ricco di precipitazioni. In primavera, l'aumento delle temperature ha permesso alle viti di germogliare regolarmente. Le temperature miti, con alcune piogge ben posizionate, ha fatto sviluppare la superficie fogliare, con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 5 al 7 giugno, con giornate soleggiate e temperature 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, mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all'estate calda, con due piogge alla metà di agosto. La vendemmia, iniziata il 18 settembre con il Sangiovese, è da considerarsi 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 2022 risulta pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano Riserva 2022 presenta uno splendido color rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet apre con note fruttate di ribes, mirtillo e visciola per proseguire con i tipici sentori floreali di viola mammola. In un secondo momento sono le note speziate ad avere la meglio riportando al chiodo di garofano e al pepe, per concludere con note terziarie che ricordano il cuoio e le foglie di tabacco. Al palato 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.