FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2015



Formati

0,75 e magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2015

Chianti Classico DOCG

il Chianti Classico Tenuta Perano nasce sulle colline di Gaiole in Chianti, da vigneti posizionati a 500 metri s.l.m. L'esposizione sud sud-ovest e soprattutto la forma ad anfiteatro dei vigneti, favorisce l'insolazione e concentra il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti, rappresenta una unicità qualitativa straordinaria che conferisce ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

Andamento climatico

L'inverno 2015 è stato caratterizzato da un clima rigido e ricco di precipitazioni, con gelate intense e molta neve. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature, hanno permesso alle viti di germogliare in anticipo. La primavera poi, con delle temperature miti, ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare, con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 3 al 5 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura, anch'essa 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 particolarmente calda, con due leggere piogge alla metà di agosto. La vendemmia, iniziata il 21 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

Provenienza: Tenuta Perano, Gaiole in Chianti
Esposizione: Sud, Sud-ovest
Tipologia Suolo: alberese del Chianti, ricco di scheletro
Densità Impianti: 5.500 piante a ettaro
Allevamento: Cordone speronato
Età vigneto: 1999
Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13.5 %
Maturazione: barrique e acciaio - barrique e acciaio - 24 mesi - 24 mesi

Note degustative

Tenuta Perano 2015 si presenta di colore violaceo brillante. Al naso, ai sentori floreali si aggiungono note fruttate di mora di rovo, lampone e ciliegia. Seguono note balsamiche di eucalipto e timo, minerali di grafite e speziate di pepe rosa. La tessitura tannica è quella tipica del Chianti Classico, in grado di accarezzare il palato, lasciandolo pulito e fresco. Persistente e intenso anche nel finale, con ricordi di mallo di noce. Degustato marzo 2018

Abbinamento: Ideale negli abbinamenti con i ragout di carne e con tutte le carni rosse. Si esalta negli abbinamenti con i formaggi di media e lunga stagionatura.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti
Falstaff: 93 Punti
Decanter: 90 Punti
Wine Spectator: 92 Punti- WS TOP 100
Mundus Vini: Golden Award
Vinous: 90 Punti