FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2016



Formati

0,75 e magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2016

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, favoriscono l'insolazione e concentrano il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti, rappresentano un'unicità qualitativa straordinaria, conferendo ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

Andamento climatico

L'inverno 2016, alla Tenuta di Perano, è stato caratterizzato da precipitazioni abbondanti, anche nevose e da temperature piuttosto basse. Il rigido inverno ha lasciato poi il passo ad una primavera piuttosto mite. Il tepore delle giornate primaverili ha risvegliato la vegetazione dalla sua sonnolenza invernale portando ad un germogliamento regolare e favorendo lo sviluppo di una splendida superficie fogliare. Già nella prima settimana di Giugno abbiamo assistito al debutto della fioritura. Le calde giornate estive, ben soleggiate e ventilate, hanno permesso al vigneto di svolgere al meglio l'attività fotosintetica. L'invaiatura ha colorato i grappoli di Tenuta Perano nel mese di Agosto, periodo durante il quale si sono verificate due benefiche piogge preparando le uve ad una perfetta maturità e succulenza. L'annata 2016 ha regalato vini straordinari per intensità di profumi e ricchezza strutturale.

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmiate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce con rimontaggi frequenti ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, in grado di donare la giusta intensità colorante e la tipica struttura. Successivamente il vino è stato affinato in parte in legno, andando ad arricchire delicatamente la componente olfattiva di sentori terziari. Solo dopo un ulteriore periodo in bottiglia Tenuta Perano 2016 è risultato pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano 2016 si caratterizza per un colore violaceo brillante. Il bouquet alterna sentori floreali a note di frutti di bosco e ciliegia. Non tardano certo a farsi notare anche le sue sfumature balsamiche e la delicata speziatura. Al palato sorprendono la freschezza e la tessitura tannica, che accarezza elegantemente avvolgendo lentamente il palato. Persistente e intenso anche nel finale, lascia il palato pulito e fresco

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti
Wine Spectator: 92 Punti
Falstaff: 95 Punti
Wine Enthusiast: 92 Punti