FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano
# Tenuta Perano 2017




Formati

0,75 e magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Perano 2017

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 2017 alla Tenuta Perano si è rivelato piuttosto rigido, con numerosi giorni in cui la temperatura è scesa fin sotto lo zero, con piogge specialmente nell'ultima parte di febbraio e inizio marzo e con eventi nevosi. L'arrivo della primavera ha comportato un innalzamento delle temperature e dunque un germogliamento anticipato. A primavera inoltrata, una breve ondata di freddo ha riportato qualche sporadica pioggia, che ha consentito di riequilibrare l'andamento stagionale e di affrontare la successiva ondata di caldo estiva. I vigneti hanno comunque risposto meravigliosamente a tale situazione, tanto più che tra la fine di agosto e settembre le temperature sono rientrate nella norma. Al momento della vendemmia le uve erano perfettamente sane, ben mature e ricche di corpo e colore.

## Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: barrique e acciaio - barrique e acciaio - 24 mesi - 24 mesi

## 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, controllati ed attenti, 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 2017 è risultato pronto a fare il suo ingresso in scena.

## Note degustative

Tenuta Perano 2017 si presenta di color rosso rubino intenso e luminoso con riflessi violacei. Il bouquet è estremamente elegante e fruttato. L'incipit è quello di frutti a bacca rossa e nera, cui fanno seguito note floreali, di leggera speziatura e sul finale di erbe aromatiche. Corposo ed intenso, di bella freschezza e sapidità, con finale denso di tannini. Decisamente persistente, netto e fresco il finale.

# Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti
Wine Advocate: 92+ Punti