FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2018

Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2018

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

Il clima rigido con gelate, neve e molte precipitazioni ha caratterizzato l'inverno 2018. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare regolarmente come consuetudine. Le temperature miti e qualche pioggia primaverile hanno fatto sì che la parete fogliare si formasse rapidamente con una bella superficie estesa. Le viti hanno fiorito dal 2 al 6 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura è avvenuta intorno al 10 di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. La splendida annata va in ogni caso attribuita all'estate calda contraddistinta da una pioggia in luglio e una ad inizio agosto. La vendemmia è iniziata il 10 settembre, con uve di eccezionale sanità e qualità. L'annata 2018 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini, che le due piogge estive e un settembre-ottobre baciati dal sole, hanno reso morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: 24 mesi in barrique e acciaio

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 è risultato pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano 2018 si presenta di un bellissimo e vivace color rosso rubino luminoso e brillante, estremamente elegante e ricco di profondità al contempo. Il frutto è tra i sentori guida, in particolar modo la visciola; frutti a bacca rossa e nera si accompagnano a note floreali quali la viola mammola e ad una sottile e delicata speziatura. Infine, la profonda eleganza viene evidenziata da una splendida freschezza. In quest'annata così bilanciata, non ci stupisce l'altrettanto equilibrio acido-alcolico al palato. Armonico, asciutto, sapido e di buona tannicità che si affina con il tempo; quasi come un velluto sul finale.