FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2019



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2019

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 2019 è stato caratterizzato da un clima freddo con abbondanti precipitazioni anche nevose. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare nel periodo tipico per la zona chiantigiana di queste altitudini, 500-600 metri sopra il livello del mare. Le temperature miti della primavera hanno fatto ben sviluppare l'apparato fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 7 al 10 giugno con giornate ricche di sole, temperature miti e ventilazione che hanno favorito una perfetta allegagione. Successivamente l'invaiatura anch'essa regolare, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno ma mitigato da una buona ventilazione notturna fresca proveniente dai boschi che circondano i vigneti di Tenuta Perano. L'estate molto calda ma senza eccessi è stata contraddistinta da una pioggia alla metà di agosto determinando un contributo importante per ricordare il 2019 come un'annata eccezionalmente bella. L'annata 2019 è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che la pioggia estiva ha reso morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: 12 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 2019 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino luminoso e brillante. L'annata 2019 risulta essere il riflesso di una stagione meravigliosa. La ricchezza e l'intensità aromatica sono stupefacenti, le note fruttate si palesano per prime in maniera incredibile. La visciola è il primo descrittore che incontriamo seguita da note di frutti di bosco e frutti rossi maturi. I sentori floreali quali rosa canina e violetta assieme ad una magnifica speziatura si uniscono alle danze in un secondo momento. Sul finale emergono note di pepe nero ed un accenno di liquirizia. La profonda eleganza di Tenuta Perano Chianti Classico viene evidenziata da una meravigliosa freschezza. Vino estremamente bilanciato e delicato caratterizzato da una meravigliosa sapidità, con un bel tannino carezzevole.