FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2020



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2020

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 rappresenta 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

I primi mesi dell'anno hanno presentato una piovosità scarsa e sono risultati miti. A marzo invece la piovosità è stata piuttosto importante accompagnata da temperature nella norma, ad eccezione dell'ultimo periodo in cui si è assistito ad un brusco calo di quest'ultime. La primavera è proseguita con giornate soleggiate e temperature anche leggermente sopra la media. Nella seconda parte di maggio si è cominciato ad assistere alla fioritura che ha avuto un decorso ottimale. Giugno ha riportato nuovamente una piovosità sopra la media che si è poi tramutata in un'estate meravigliosa e con temperature elevate. L'assenza di piogge durante il periodo della raccolta ha consentito di portare in cantina uve sane e perfettamente mature.

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 maturato 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 Chianti Classico 2020 mostra un meraviglioso colore rosso rubino limpido. All'olfatto presenta note floreali di viola mammola unite a sentori di frutti rossi, quali lampone e ciliegia, non ultimi i sentori di frutti di bosco come la mora. Interessante anche la speziatura che ricorda il chiodo di garofano e qualche nota pepata. Al palato bellissima la freschezza unita alla mineralità. Armonico, asciutto e sapido. Il tannino è ben presente.