FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano 2021



Formati

0,75 – Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2021

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 2021 è stato caratterizzato da un clima non troppo rigido, ma con gelate e precipitazioni. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare a metà aprile con il Sangiovese iniziando così il loro ciclo vegetativo. La primavera, con delle temperature miti ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito ad inizio giugno con giornate soleggiate e temperature miti che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiatura di pochi giorni in anticipo, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all'estate, oltre che particolarmente calda è stata contraddistinta da due leggere piogge alla fine di agosto. La vendemmia iniziata a metà settembre è stata caratterizzata da giornate soleggiate e temperature nella norma che hanno caratterizzato l'annata 2021 rendendola straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno 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 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 2021 si presenta con una veste di uno splendido colore rosso rubino limpido. All'olfatto esordisce con note fruttate di frutti di bosco ed altri frutti rossi come la ciliegia e la prugna. Gli aspetti floreali sono moto evidenti e come sempre dominati da spiccati sentori di viola mammola e di rosa selvatica. A seguire l'impronta speziata di Perano Chianti classico con chiodi di garofano e cardamomo, il finale olfattivo è fresco e balsamico. L'ingresso in bocca minerale e giustamente tannico, con una trama tannica serica, freschezza e mineralità si impongono nel finale gustativo. Bella la rispondenza gusto olfattiva e lunga la persistenza aromatica intensa.