

Tenuta Perano Tenuta Perano 2023



Tenuta Perano 2023

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico Tenuta Perano nasce 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 2023 è stato caratterizzato da un clima freddo con abbondanti precipitazioni ma non nevose. Il disgelo primaverile, le abbondanti piogge utili ad arricchire la riserva idrica nel terreno per affrontare la fase estiva insieme all'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. Temperature miti e ventilazione hanno favorito una perfetta allegagione. Successivamente l'invasatura 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. L'estate calda ma senza eccessi è stata contraddistinta da una pioggia alla fine di agosto determinando un'annata eccezionalmente bella. L'andamento climatico del 2023 ha contribuito a dare ai vini intensità di profumi e ricchezza di tannini, morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari

Grado Alcolico: 14%

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 2023 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino brillante. L'olfatto è fruttato con particolare riferimento alla visciola ma anche a frutti a bacca rossa e nera più in generale, questi si accompagnano a splendide note floreali tipiche della varietà principe. Termina l'olfatto un'elegante speziatura, con sentori che ricordano il pepe nero ed il chiodo di garofano. Al palato è rotondo e fresco, con un tannino ben presente che affina con il tempo. Bella la rispondenza gusto-olfattiva.