



TENUTA PERANO 2015

Denominazione Chianti Classico DOCC

Descrizione 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, favorisce l'insolazione e concentra il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti, rappresenta una unicità qualitativa straordinaria che conferisce ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

Andamento climatico L'inverno 2015 è stato caratterizzato da un clima rigido e ricco di precipitazioni, con gelate intense e molta neve. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature, hanno permesso alle viti di germogliare in anticipo. La primavera poi, con delle temperature miti, ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare, con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 3 al 5 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiaura, anch'essa 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 particolarmente calda, con due leggere piogge alla metà di agosto. La vendemmia, iniziata il 21 settembre con il Sangiovese, è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno reso morbidi e vellutati.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Tenuta Perano, Gaiole in Chianti

NOTE TECNICHE

Varietà Sangiovese e varietà complementari

Grado Alcolico 13.5 %

Contenitori di affinamento barrique e acciaio

Tempo di affinamento 24 mesi

Formati disponibili 0,75 e magnum

Note Organolettiche Tenuta Perano 2015 si presenta di colore violaceo brillante. Al naso, ai sentori floreali si aggiungono note fruttate di mora di rovo, lampone e ciliegia.

Seguono note balsamiche di eucalipto e timo, minerali di grafite e speziati di pepe rosa. La tessitura tannica è quella tipica del Chianti Classico, in grado di accarezzare il palato, lasciandolo pulito e fresco. Persistente e intenso anche nel finale, con ricordi di mallo di noce.

Degustato marzo 2018

Abbinamento Ideale negli abbinamenti con i ragout di carne e con tutte le carni rosse. Si esalta negli abbinamenti con i formaggi di media e lunga stagionatura.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Decanter Sivler Medal - 2019

Falstaff 93 Punti - 2019

JamesSuckling.Com 93 Punti - 2018

