FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano Riserva 2016



Formati

0,75 – Магнум в упаковке (1,5 *л*) – Двойной Магнум (3 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2016

Chianti Classico Riserva DOCG

В самом сердце Кьянти Классико в природном амфитеатре, обращённом на юго-запад, где почвенно-климатические условия идеальны для создания неповторимого и качественного вина, рождается это Кьянти Классико Ризерва. Мы в Гайоле, что в Кьянти, в виноградниках на высоте 500 метров от уровня моря – именно тут находится винодельня Перано, где Санджовезе получает возможность проявить свою индивидуальность самым изысканным и роскошным образом. Плод тщательного ручного отбора ягод, который выдерживается в бочках из славонского дуба два года.

Климатическая тенденция

Зима 2016 года запомнилась холодной и богатой осадками погодой с заморозками и снегом. Раскрытие почек на лозе прошло во второй половине апреля, в типичный для этой фенологической фазы период. Тёплая весенняя погода благоприятствовала развитию листового покрова растений и сопровождала их до самого цветения в начале июня. Жаркие летние дни, солнечные и ветреные, помогли лозе наилучшим образом активировать фотосинтез. Виноград в Поместье Перано начал набирать цвет в августе, когда дважды прошёл сильный дождь, подготовив плоды к отличному созреванию. 2016 год подарил вина выдающиеся, насыщенные ароматами и с благородной структурой.

Характеристики территории

Происхождение: Винодельня Перано, Гайоле, в Кьянти

Винификация и выдержка

История этого вина начинается в винограднике. Все характеристики его расположения (высота над уровнем моря, солнечная сторона, угол наклона холма) способствуют изысканности и выразительности вкуса винограда. Собранный вручную, он подвергается тщательному отбору, а затем ферментации при контролируемой температуре. Частое разбивание виноградной «шапки» во время ферментации способствует экстракции полифенолов, чтобы придать будущему вину структуру и цвет, типичные для Кьянти Классико Ризерва. Долгий период выдержки в дубовых бочках способствует насыщению вина таннинами. Затем следует заключительный этап выдержки в бутылках. По окончании этой фазы вино Tenuta Perano Riserva 2016 готово предстать перед публикой.

Технические примечания

Tenuta Perano Riserva 2016 – вино сверкающего красно-рубинового цвета с лиловыми отблесками. Букет сложный и насыщенный. Сразу же выделяются цветочные ноты, такие как душистая фиалка и шиповник. За ними незамедлительно следуют ягодные ноты чёрной смородины и черники. Позже проявляются третичные ароматы — мускатный орех и чёрный перец, а также какао в порошке. Бальзамические оттенки наделяют вино исключительной изысканностью. Вкус удивляет свежестью, устойчивостью и длительностью. Танниновая структура плотная, присущая винограду Санджовезе, который растёт в наиболее благоприятных для него условиях. В завершении улавливаются нотки благородного табака и замши. Финал долгий и гармоничный.

Призы и награды

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 94 Points