



Поместье Перано Tenuta Perano Riserva 2016

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.

fsb.sliderTitles.vinificationslider

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

Доступные форматы

0,75 – Магнум в упаковке (1,5 л) –

Двойной Магнум (3 л)

Органолептические 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. Таниновая

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.