FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano Riserva 2018



Formati

0,75 *л*; “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2018

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 дубовых бочках 24 месяца.

Климатическая тенденция

Зима 2018 года отличилась суровой погодой, с частыми заморозками, снегом и дождём. Весеннее повышение температуры помогло лозе раскрыть почки вовремя, как обычно. Мягкая погода и весенние дожди способствовали тому, что листовой покров растений сформировался быстро и занял обширную поверхность. Лоза цвела со 2-го по 6-е июня в солнечную погоду, которая способствовала прекрасной завязи плодов. Виноград начал набирать цвет 10-го августа благодаря прекрасным условиям: жаркие дни сменялись ночной свежестью. Великолепию этого винодельческого года благоприятствовал зной этого лета, в течение которого дождь прошёл всего дважды: в июле и в середине августа. Сбор урожая начался 10-го сентября, виноград был совершенно здоровым и высочайшего качества. Вино урожая 2018 года считается превосходным из-за насыщенного аромата и богатства таннинами, которые стали мягкими и бархатистыми благодаря двум летним дождям и солнечной осени.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и Мерло
Алкогольная степень: 14,5%
Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

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 в чанах из нержавеющей стали. Частое разбивание виноградной «шапки» во время ферментации способствует экстракции полифенолов, чтобы придать будущему вину структуру и цвет, типичные для Кьянти Классико Ризерва. Длительный период выдержки в дубовых бочках помогает этому вину сформировать прекрасную структуру, которая становится ещё более отточенной после заключительного этапа выдержки — в бутылках. По окончании этой фазы вино “Тенута Перано Ризерва 2018” готово предстать перед публикой.

Технические примечания

“Тенута Перано Ризерва 2018” - вино чудесного насыщенного и сверкающего рубинового цвета. Букет сложный, обладающий фруктовыми и цветочными нотами и лёгким пряным оттенком в финале. Фруктовые ноты широкого спектра — от вишни до черники, от малины до ягод годжи. Душистая фиалка и шиповник выделяются среди фруктовых нот. “Тенута Перано Ризерва 2018” наделено также превосходными пряными нотами, такими как лакрица и гвоздика, которым сопутствуют дымные ноты, появившиеся в результате длительной выдержки. Во вкусе — гармония алкогольной и кислотной составляющих и заметная текстура из бархатистых таннинов.