FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano Riserva 2019



Formati

0,75 *л*, “Магнум”

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2019

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. Это плод тщательного ручного отбора ягод, который выдерживается в дубовых бочках 24 месяца.

Климатическая тенденция

Зима 2019 года была холодной, она изобиловала осадками, иногда со снегом. Весеннее таяние снега и повышение температуры воздуха помогли лозе раскрыть почки в период, типичный для этого региона Кьянти на высоте 500-600 метров над уровнем моря. Мягкая весенняя погода способствовала прекрасному развитию листового покрова: он оказался обширным и полным. Лоза цвела с 7 по 10 июня при тёплой солнечной погоде с хорошим ветром, что способствовало совершенной завязи плодов. Также вовремя виноград начал созревать и набирать цвет. Это произошло в начале августа в прекрасные жаркие дни, которые сменялись прохладными ночами со свежим ветром, дующим из леса, который окружает поместье Перано. Всё лето было жарким, хотя и не чрезмерно. В середине августа прошёл дождь, внеся большой вклад в то, чтобы лето 2019 года запомнилось как одно из прекрасных для виноделия. Вино урожая 2019 года может по праву считаться великолепным: оно изобилует ароматами и богато таннинами, которые стали округлыми и бархатистыми благодаря августовскому дождю.

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, где 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. Долгий период выдержки в дубовых бочках несомненно способствует приданию этому вину прекрасной структуры, которая становится ещё более отточенной после заключительного этапа выдержки — в бутылках. По окончании этой фазы вино Tenuta Perano Riserva 2019 готово предстать перед публикой.

Технические примечания

“Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2019” - вино насыщенного рубинового цвета. Букет, яркий и сложный, отличается нотами душистой фиалки и ароматами красных ягод. Третичные ноты – замши, табака и нежные перечные оттенки. Вкус свежий, сухой, насыщенный, с хорошими таннинами. Впечатляет соответствие аромата и вкуса, ноты красных ягод проявляются снова и подчёркивают свежесть вина.