

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Поместъе Перано Tenuta Perano Riserva 2021



Formati

0,75 л; "Магнум" (1,5 л)

Tenuta Perano Riserva 2021

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 вино - плод тщательного ручного отбора ягод — выдерживается в дубовых бочках 24 месяца.

Климатическая тенденция

Зима 2021 года не было слишком холодной, но с заморозками и осадками. Весенняя оттепель помогла почкам на лозе Санджовезе раскрыться в середине апреля, запустив вегетативный цикл. Затем тёплая погода и равномерные дожди способствовали тому, чтобы листья были густыми и раскрылись полностью. Цветение прошло в начале июня, в солнечную погоду, которая обеспечила хорошую завязь плодов. Виноград начал набирать цвет на несколько дней раньше, чем обычно — в начале августа, когда погода была оптимальной: жаркие дни сменялись ночной прохладой. Великолепие этого винодельческого года, несомненно, в большой степени связано с очень знойным летом, когда лишь дважды дождь освежил лозу в конце августа. Сбор урожая начался в середине сентября в солнечные и тёплые дни. Температура в пределах нормы в течение всего года принесла прекрасный урожай, который порадовал насыщенностью ароматами и богатством танинов, мягких и бархатистых благодаря двум августовским дождям.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и Мерло

Алкогольная степень: 14%

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 Tenuta Perano Riserva 2021 готово предстать перед публикой.

Технические примечания

Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 2021 – вино насыщенного и сверкающего рубинового цвета. Буquet сложный и весьма характерный для вин этой местности. Первые ноты — цветочные, с типичными ароматами душистой фиалки и шиповника. Затем следует изысканный аромат вишни, приправленной пряными ароматами лакричного корня и гвоздики. Третичные ноты напоминают аромат табачных листьев и обжаренного кофе. Вкус вина насыщенный и свежий, с хорошей танниновой текстурой. Как всегда, стоит отметить хорошее соответствие аромата и вкуса вина.