FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano Riserva 2022



Formati

0,75 *л*; “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2022

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 2022 года была холодной и дождливой, по утрам случались заморозки. Весенняя оттепель помогла почкам на лозе раскрыться вовремя. Затем тёплая погода и своевременные дожди способствовали тому, чтобы листва была густой и раскрылась полностью. Цветение прошло с 5 по 7 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 со знойным летом и двумя дождями в середине августа. Сбор урожая начался 18-го сентября с винограда сорта Санджовезе. Ягоды порадовали насыщенностью ароматов и богатством таннинов, которые благодаря двум августовским дождям стали мягкими и бархатистыми.

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 2022 готово предстать перед публикой.

Технические примечания

Tenuta Perano Riserva 2022 – вино чудесного рубинового цвета, насыщенного и сверкающего. Букет раскрывается нотами красной смородины, черники и вишни, а затем проявляются типичные для этого вина нотки душистой фиалки. Чуть позже добавляются пряные ноты гвоздики и перца, а в финале выступают третичные оттенки — замши и табачных листьев. Вкус свежий, сухой, насыщенный, с прекрасными таннинами. Впечатляет соответствие аромата и вкуса вина, особенно когда красные ягоды вновь появляются во вкусе и придают глотку ощущение свежести.