FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano 2015



Formati

0,75 и магнум (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2015

Chianti Classico DOCG

Кьянти Классико Тенута Перано рождается на холмах Гайоле, что в Кьянти, в виноградниках на высоте 500 метров над уровнем моря. Юго-западное расположение, а главное, форма виноградников – природный амфитеатр – помогают лозе вобрать солнечное тепло и свет. Расположение и форма виноградников вместе с определённым наклоном лозы создают идеальные условия для получения вин превосходного качества – сияющих лиловыми отблесками, насыщенных фруктовыми ароматами, с роскошной таниновой структурой, проникнутой изысканностью.

Климатическая тенденция

Зима 2015 года была холодной, с обильными осадками, сильными заморозками и большим количеством снега. Однако весеннее таяние снега и тепло помогли лозе распустить почки раньше, чем обычно. 16-го апреля санджовезе начал свой вегетативный цикл, 21-го к нему присоединился мерло. Приятная весенняя температура способствовала развитию листового покрова растений, он развился в полной мере. Лоза расцвела 3-5 июня, поспевание винограда началось на несколько дней раньше, чем ожидалось – в самом начале августа. При этом, условия созревания были оптимальными: дневная жара смягчалась ночью свежим ветерком. Необычайное преимущество этого года для виноделия заключалось, без сомнения, в том, что лето было исключительно жарким. Всего пару раз в августе прошёл небольшой дождь. Сбор урожая начался 8-го сентября с мерло – виноград порадовал отменным здоровьем и качеством. 21-го сентября начался сбор санджовезе. Виноград 2015 года был невероятно ароматен и богат таннинами, мягкость и бархатистость которым придали два летних дождя.

Характеристики территории

Происхождение: Винодельня Перано, Гайоле в Кьянти
Контакт: юг, юго-запад
Тип почвы: известняки Альберезе (в Кьянти), богатые крупными фракциями
Плотность растений: 5.500 растений на гектар
Разведение: кордон сперонато
Возраст виноградника: 1999
Сорт Вино: санджовезе и некоторые дополняющие сорта винограда
Алкогольная степень: 13.5 %
Выдержка: баррики и стальные контейнеры - баррики и стальные контейнеры - 24 месяца - 24 месяца

Технические примечания

Тенута Перано 2015 – красное вино с лиловыми отблесками. В его цветочном аромате улавливаются и ягодные ноты ежевики, малины и вишни, за ними следуют бальзамические ноты эвкалипта и тимьяна, минеральные – графита, и пряные – розового перца. Типичная для Кьянти Классико таннинова структура приятна во рту, оставляет ощущение чистоты и свежести. Насыщенное и долгое послевкусие с едва уловимым оттенком неспелого грецкого ореха.

Сопряжение: Идеально подходит к мясному рагу и ко всем видам красного мяса. Чудесно сочетается с полутвёрдыми и твёрдыми сырами.

Призы и награды

Decanter: Sivler Medal
JamesSuckling.Com: 93 Points
Mundus Vini: Golden Award
Falstaff: 93 Points