FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano 2016

Formati

0,75 и магнум (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2016

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 2016 в поместье Перано была весьма дождливой, а временами даже шёл снег. Холодная зима сменилась мягкой весной. Тепло весенних дней заставило растения пробудиться от зимнего сна. Почки распустились вовремя, а затем погода благоприятствовала развитию превосходного листового покрова. Уже на первой неделе июня лоза расцвела. Жаркие летние дни, солнечные и достаточно ветреные, помогли растениям максимально участвовать в фотосинтезе. Виноградные гроздья начали набирать цвет в августе, в течение которого прошло два благодатных дождя, которые способствовали тому, чтобы виноград стал спелым и сочным. 2016 год подарил нам вина с насыщенным ароматом и богатой структурой.

Винификация и выдержка

Собранный вручную виноград сразу поместили в ёмкости из нержавеющей стали inox с температурным контролем. Настаивание сусла на виноградной кожице при частом ремонтаже помогло достичь наилучшей экстракции полифенолов, чтобы придать вину насыщенный цвет и типичную структуру. Затем вино некоторое время выдерживалось в деревянных бочках, что обогатило его букет вторичными нотами. Только после последующей выдержки в бутылках вино «Тенута Перано 2016» готово предстать перед публикой.

Технические примечания

«Тенута Перано 2016» отличается сверкающим лиловым цветом. В букете цветочные ароматы сменяются нотами лесных ягод и черешни. Не медлят напомнить о себе бальзамические и нежные пряные оттенки. Вкус удивляет свежестью и таниновой текстурой и обволакивает, медленно и нежно. Долгий и насыщенный финал дарит ощущение чистоты и свежести.

Призы и награды

James Suckling: 93 Points
Wine Spectator: 92 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points