FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano 2017



Formati

0,75 и магнум (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2017

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 2017 года в поместье Перано оказалась довольно холодной — температура часто опускалась ниже нуля — и дождливой, особенно во второй половине февраля и начале марта, когда дождь иногда шёл со снегом. С приходом весны потеплело, и почки на лозе начали распускаться преждевременно. Затем снова прошла короткая волна похолодания с редкими дождями, что вернуло к норме развитие лозы и помогло ей подготовиться к последующему летнему зною. Лоза прекрасно отреагировала на жару, тем более что в конце августа и в сентябре температура вернулась в пределы нормы. К началу сбора урожая виноград созрел, был здоров и богат цветом и вкусом.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и дополняющие сорта
Алкогольная степень: 13,5%
Выдержка: дубовые баррики и ёмкости из нержавеющей стали - дубовые баррики и ёмкости из нержавеющей стали - 24 месяца - 24 месяца

Винификация и выдержка

Собранный вручную виноград сразу же помещали в ёмкости из нержавеющей стали с температурным контролем. Настаивание сусла на виноградной кожице при внимательном и аккуратном помешивании помогло экстрагировать полифенолы, способные придать будущему вину насыщенный цвет и типичную структуру. Затем вино выдерживали в деревянных ёмкостях, чтобы обогатить аромат его третичными нотами. И только после заключительного этапа выдержки в бутылках вино “Тенута Перано 2017” готово быть представлено публике.

Технические примечания

«Тенута Перано 2017» - насыщенное и сияющее вино красно-рубинового цвета с лиловыми отблесками. Фруктовый букет исключительно изысканный. Он раскрывается ароматом лесных ягод, за которым следуют цветочные ноты с лёгким пряным оттенком, а в завершении — ноты душистых трав. Насыщенное и полнотелое, со свежим и глубоким вкусом и богатыми таннинами в финале. Вино с определённо долгим послевкусием, лёгким и свежим.

Призы и награды

James Suckling: 93 Points
Wine Advocate: 92+ Points