FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano 2018



Formati

0,75 и магнум (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2018

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

Суровая погода, с заморозками, снегом и дождём, охарактеризовала зиму 2018 года. Таяние снега и повышение температуры воздуха позволили лозе раскрыть почки в то же время, что и обычно. Тепло и весенние дожди помогли листве быстро и густо покрыть лозу. Цветение прошло со 2-го по 6-е июня, солнечная погода в этот период способствовала хорошей завязи плодов. Виноград начал набирать цвет около 10-го августа благодаря прекрасным погодным условиям: дневная жара смягчалась ночной свежестью. Прекрасный год для виноделия, как и всегда, отличился знойным летом с одним сильным дождём в июле и ещё одним — в начале августа. Сбор урожая начался 10-го сентября, виноград был исключительным по здоровью и качеству. 2018 год можно считать превосходным, поскольку виноград благоухал и был богат таннинами, которые оказались бархатистыми и мягкими благодаря двум летним дождям и началу осени, обласканному солнцем.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и дополняющие сорта
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 24 месяца в дубовых барриках и в ёмкостях из нержавеющей стали.

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” готово быть представлено публике.

Технические примечания

“Тенута Перано 2018” - прозрачное сверкающее вино прекрасного рубинового цвета, невероятно изысканное и одновременно богатое вкусом. В букете главенствует аромат ягод, в особенности вишни. К аромату красных и чёрных ягод примешиваются цветочные ноты душистой фиалки и нежные нотки пряностей. В итоге, невероятная изысканность подчёркивается превосходной свежестью. Не удивительно, что в вине такого гармоничного года алкогольный и кислотный компоненты хорошо сбалансированы. Гармоничное, сухое, насыщенное во время выдержки таннинами, это вино — просто бархат в финале.