FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano 2019

Formati

0,75, “Магнум”

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2019

Chianti Classico DOCG

“Кьянти Классико Тенута Перано” рождается на холмах Гайоле в Кьянти, в виноградниках, расположенных на высоте 500 метром над уровнем моря. Юго-западная сторона холма и форма виноградника в виде амфитеатра благоприятствуют хорошему солнечному освещению и концентрации в нём тепла. Высота, расположение, конфигурация и угол наклона — совокупность этих факторов формирует уникальные условия для создания вин искрящегося лилового оттенка, с насыщенным фруктовым ароматом и прекрасной танниновой текстурой, изысканно вибрирующей при дегустации.

Климатическая тенденция

Зима 2019 года была холодной, с обильными дождями, а иногда и снегом. Весеннее таянье и повышение температуры воздуха помогли почкам на лозе раскрыться вовремя, в период, типичный для этой зоны и высоты над уровнем моря (500-600 м). Тёплая весна помогла виноградным листьям хорошо распуститься и образовать обширную и густую зелёную поросль. Цветение случилось 7-10 июня, в очень солнечные и тёплые дни с приятным ветерком. Всё это способствовало хорошей завязи плодов. Виноград вступил в фазу созревания, как обычно, в начале августа, благодаря прекрасным погодным условиям: дневному теплу, смягчённому ночной прохладой, идущей от лесов, которыми окружены виноградники поместья Перано. Лето выдалось очень жарким, но не чрезмерно. Только в середине августа прошёл дождь, который внёс значимый вклад в то, чтобы 2019 год запомнился прекрасным урожаем. Вино урожая 2019 года можно считать выдающимся: оно насыщено ароматами и богато таннинами, которые августовский дождь сделал мягкими и бархатистыми.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и дополняющие сорта
Алкогольная степень: 13,5%
Выдержка: 12 месяцев в бочонках и в ёмкостях из нержавеющей стали

Винификация и выдержка

Виноград, собранный вручную, сразу помещали для ферментации в чаны из нержавеющей стали с температурным контролем. Пока сусло настаивалось на виноградной кожице, его аккуратно и своевременно помешивали, чтобы лучше экстрагировались полифенолы, которые наделяют вино насыщенным цветом и типичной текстурой. Затем вино частично выдерживали в деревянных бочках, что обогатило его аромат третичными нотами. Только после заключительного этапа выдержки, уже в бутылках, вино «Тенута Перано» было готово к выходу на сцену.

Технические примечания

“Тенута Перано 2019” - сверкающее и прозрачное вино чудесного рубинового цвета. Урожай 2019 года отражает чудесную погоду того периода. Богатство и насыщенность букета поразительны, фруктовые ноты проявляются первыми и в совершенно потрясающей манере. Первыми можно различить вишнёвые ноты, за ними следуют ароматы лесных и спелых красных ягод. Цветочные ароматы шиповника и фиалки соединяются в танце с пряными вторичными нотами. Финал раскрывается нотами чёрного перца и лакричными оттенками. Утончённая изысканность «Тенута Перано Кьянти Классико» подчёркивается его чудесной свежестью. Вино, невероятно гармоничное и нежное, отличается чудесным насыщенным вкусом и нежными округлыми таннинами.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013