FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano 2022



Formati

0,75; “Магнум”

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2022

Chianti Classico DOCG

“Кьянти Классико Тенута Перано” рождается на холмах Гайоле в Кьянти, в виноградниках, расположенных на высоте 500 метров 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 2022 года была холодной и дождливой, по утрам случались заморозки. Весенняя оттепель помогла почкам на лозе раскрыться вовремя. Затем тёплая погода и равномерные дожди способствовали тому, чтобы листья были густыми и раскрылись полностью. Цветение прошло с 5 по 7 июня, в солнечную погоду, которая обеспечила хорошую завязь плодов. Виноград начал набирать цвет на несколько дней раньше, чем обычно — в начале августа, когда погода была оптимальной: жаркие дни сменялись ночной прохладой. Великолепие этого винодельческого года, несомненно, в большой степени связано со знойным летом и двумя дождями в середине августа. Сбор урожая начался 18-го сентября с винограда сорта Санджовезе. Ягоды порадовали насыщенностью ароматов и богатством таннинов, которые благодаря двум августовским дождям стали мягкими и бархатистыми.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и дополняющие сорта
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 12 месяцев в деревянных бочонках и в ёмкостях из нержавеющей стали

Винификация и выдержка

Собранный вручную виноград 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 часть вина 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

Tenuta Perano Chianti Classico 2022 — прозрачное вино красивого рубинового цвета. Букет фруктовый, с нотами лесных ягод, таких как малина, ежевика и черника; в нём также можно уловить и лёгкую вишнёвую ноту. Изысканные цветочные ноты проявляются несколько позже, их сопровождают пряные оттенки гвоздики и чёрного перца. Танниновая структура плотная и в то же время мягкая, превосходно и соответствие аромата и вкуса. Вино, очень гармоничное и нежное, отличается также свежестью и насыщенностью.