

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Tenuta Perano Tenuta Perano 2022



Formati
0,75 – Magnum

Tenuta Perano 2022

Chianti Classico DOCG

Der Chianti Classico Tenuta Perano wächst auf den Hügeln von Gaiole in Chianti, auf Weinbergen, die 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und vor allem die amphitheaterartige Anordnung der Weinberge begünstigen die Sonne und konzentrieren die Wärme. Das Zusammenspiel von Höhenlage, Exposition, Konfiguration und Neigung der Weinberge stellt eine außergewöhnliche qualitative Einzigartigkeit dar, die den Weinen eine brillante violette Farbe, intensive Fruchtaromen und eine großartige Tanninstruktur verleiht, durchzogen von einer eleganten Vibration.

Klimaverlauf

Der Winter 2022 war geprägt von strengem Klima mit viel Niederschlag und einigen Morgenfrösten. Das Tauwetter im Frühjahr und die steigenden Temperaturen ließen die Reben regelmäßig austreiben. Der Frühling mit milden Temperaturen und einigen gut platzierten Regenfällen führte dann zu einer guten Entwicklung der Blattoberfläche mit einer sehr umfangreichen und vollständigen Blattwand. Die Blütezeit der Reben erfolgte vom 5. bis 7. Juni bei sonnigen Tagen und Temperaturen, die einen guten Fruchtansatz begünstigten. Die um einige Tage verfrühte Reife fand Anfang August statt, dank optimaler Hitzebedingungen tagsüber, die jedoch durch gute Belüftung in der Nacht gemildert wurden. Ein großer Teil des Verdienstes für den außergewöhnlichen Jahrgang ist auf jeden Fall dem heißen Sommer mit zwei Regenfällen Mitte August zuzuschreiben. Die Weinlese begann am 18. September mit dem Sangiovese und ist wegen der Intensität der Aromen und des Reichtums der Tannine, die durch die beiden Sommerregen weich und samtig wurden, als außergewöhnlich zu bezeichnen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ergänzende Sorten

Alkoholischer Grad: 14 %

Ausbau: 12 Monate in Barrique und Stahl

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Handlese wurden die Trauben unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks vinifiziert. Die Mazeration auf den Schalen mit kontrollierter und vorsichtiger Remontage ermöglichte eine perfekte Herauslösung der polyphenolischen Inhaltsstoffe, die für die richtige Farbintensität und typische Struktur sorgten. Anschließend wurde der Wein teilweise in Holz ausgebaut, was die Duftkomponente mit delikaten Tertiäraromen anreicherte. Erst nach einer weiteren Zeit des Ausbaus in der Flasche war der Tenuta Perano bereit für seinen großen Auftritt.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Perano Chianti Classico 2022 hat eine schöne, klare, rubinrote Farbe. Das Bouquet ist angenehm fruchtig mit Noten, die an Beeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren erinnern, aber auch ein zarter Hauch von Sauerkirsche ist wahrnehmbar. Nach einiger Zeit kommen elegante blumige Noten zum Vorschein, begleitet von einer Würze mit Anklängen von Nelken und schwarzem Pfeffer. Die tanninhaltige Textur ist dicht und schmeichelnd zugleich, und die geschmacklich-olfaktorische Korrespondenz ist großartig. Ein äußerst ausgewogener und delikater Wein, der sich durch eine wunderbare Frische und einen angenehmen Geschmack auszeichnet.