


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Tenuta Perano 2022



Formati
0,75 – Magnum

Tenuta Perano 2022

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico Tenuta Perano nasce sulle colline di Gaiole in Chianti, da vigneti posizionati a 500 metri s.l.m. L'esposizione sud sud-ovest e soprattutto la forma ad anfiteatro dei vigneti, favoriscono l'insolazione e concentrano il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti, rappresentano un'unicità qualitativa straordinaria, conferendo ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

Andamento climatico

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da un clima rigido e ricco di precipitazioni, con delle gelate mattutine. Il disgelo primaverile e l'aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare regolarmente. La primavera poi, con delle temperature miti e con alcune piogge ben posizionate, ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare, con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 5 al 7 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l'invaiaatura, di pochi giorni in anticipo, è avvenuta all'inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all'estate calda, con due piogge alla metà di agosto. La vendemmia, iniziata il 18 settembre con il Sangiovese, è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno reso morbidi e vellutati.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e varietà complementari

Grado Alcolico: 14 %

Maturazione: 12 mesi in barrique e acciaio

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce con rimontaggi, controllati ed attenti, ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, in grado di donare la giusta intensità colorante e la tipica struttura. Successivamente il vino è stato maturato in parte in legno, andando ad arricchire delicatamente la componente olfattiva di sentori terziari. Solo dopo un ulteriore periodo in bottiglia Tenuta Perano è risultato pronto a fare il suo ingresso in scena.

Note degustative

Tenuta Perano Chianti Classico 2022 si presenta di un bel colore rosso rubino limpido. Il bouquet è piacevolmente fruttato con note che rimandano ai frutti di bosco, al lampone, alla mora, al mirtillo ma viene percepito anche un delicato sentore di visciola. Le eleganti note floreali si palesano dopo qualche tempo accompagnate da una speziatura con sentori che richiamano il chiodo di garofano e il pepe nero. La trama tannica è fitta e carezzevole al contempo, splendida la rispondenza gusto-olfattiva. Vino estremamente bilanciato e delicato, caratterizzato da una meravigliosa freschezza e sapidità.