

Tenuta Perano Riserva 2016

Tenuta Perano, Chianti Classico Riserva DOCG



I hjertet af Chianti Classico, placeret i en naturlig amfiteater-lignende formation, ligger markerne som producerer denne Chianti Classico Riserva. Med en sydvestlig eksponering, og helt fantastiske jordbundsforhold, er der et stort potentiale for at lave fremragende vin her 500 meter over havets overflade. Tenuta Peranos vinmarker nær Gaiole i Chianti har alle forudsætningerne for, at Sangiovese kan udfolde sig og opnå sit potentiale. Druerne plukkes nænsomt ved håndkraft og vinen lagres i slavonske egetræsfade i 24 måneder.

Klimaet i 2016

Vinteren 2016 blev defineret af hårde klimatiske forhold med store mængder nedbør og både frost og sne. Spiringen var dog regelmæssig og fandt sted i anden halvdel af april. Milde forårstemperaturer gav gode forhold for bladernes udvikling og den ledsagende blomstring i den første uge af juni. De varme, solrige sommerdage med milde briser gav optimale forhold for fotosyntesen. Veraison (druernes modning) fandt sted i august, en periode hvor to belejlige regnskyl gjorde det muligt for druer at nå perfekt modenhed og saftighed før høsten. Årgang 2016 har givet en række af ekstraordinære vine, som både har aromatisk intensitet og fantastisk struktur.

Smagsnoter

Tenuta Perano Riserva 2016 har en flot rubinrød farve med et lilla skær. I næsen er den kompleks og intens. Florale noter, fra søde violer til hunde-rose, rammer næsen som det første. Derefter følger frugtige noter som solbær og blåbær. Efter lidt tid udvikler næsen sig og der kommer flere tertiære aromaer til. Der kan findes lidt kardemomme, sort peber og kakao, samt en balsamisk note, som giver vinen elegance. Smagen overrasker positivt med dens friskhed og længde. Tannin-strukturen er intens, som forventet af Sangiovese. Eftersmagen byder på læder og tobaksnoter, som giver en harmonisk afslutning.

FRESCOBALDI



Druerarter: Sangiovese

Alkohol: 14,5%

Vinifikation og lagring:

24 måneder på slavonske egetræsfade. Kvaliteten af denne vin skyldes i særdeleshed de gode forhold i markerne og de klimatiske forhold der gjorde sig gældende i 2016. Druerne høstes i hånden og gæres i temperaturkontrollerede, rustfrie ståltanke. Mosten macereres med drueskalterne indtil vinen opnår den velkendte farve og struktur, som forventes af Chianti Classico Riserva. Derefter lagres vinen på slavonske egetræsfade i 24 måneder og til sidst på flaske indtil den er drikkeklar.



94 Point Parker, The Wine Advocate
93 Point Wine Spectator
93 James Suckling

Gambero Rosso Winery of the year 2020

