ACQUISTATO IL .....

"Tenuta Perano" Chianti Classico DOCG Riserva 2022 2022



L'espressione autentica del Sangiovese in Toscana

Nel cuore del Chianti Classico, in un anfiteatro naturale esposto a sud ovest con condizioni pedoclimatiche eccezionali per unicità e qualità, nasce questa Riserva di Chianti Classico. Siamo a Gaiole in Chianti, sui vigneti a 500 m di altitudine della Tenuta Perano, dove il Sangiovese trova una delle sue espressioni più eleganti e ricche di personalità. Frutto di un'attenta selezione manuale in vigna, viene poi affinato in botti di rovere per 24 mesi.

La Tenuta di Perano si trova nel cuore del Chianti Classico nel comune di Gaiole, in una situazione pedoclimatica eccezionale per unicità e qualità. I vigneti sono posti a 500 metri sul livello del mare, altimetria quasi limite per varietà rosse ed in particolare per il Sangiovese che ha maturazione tardiva. Forte verticalità, ideale per il ricambio d'aria. Anfiteatro naturale per catturare la luce, altitudini elevate, suoli ad alta vocazione, drenanti e ricchi di pietre. Cantina dedicata, un luogo magico per l'affinamento dei vini.

La Vigna

Terreno	Sassoso ricco di scheletro
Esposizione	Sud Ovest, 500m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95% Merlot 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Arrosti di carne
Vinificazione	24 mesi in botti di rovere
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante dai riflessi violacei. Il suo bouquet è complesso ed intenso. I sentori floreali pervadono immediatamente l'olfatto, spaziando dalla viola mammola alla rosa canina; le note fruttate non tardano a fare il loro ingresso, con sentori che ricordano il ribes nero ed il mirtillo. Con il tempo l'accento è posto sulle note terziarie che richiamano la noce moscata ed il pepe nero, ma anche la polvere di cacao. La sensazione balsamica conferisce un'eleganza infinita al vino. In bocca sorprende per la sua freschezza, la persistenza e la lunghezza. La trama tannica è fitta come si conviene al Sangiovese dei suoli più vocati. La chiusura ricorda il tabacco nobile e il cuoio. Il finale è lungo e armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821