



ACQUISTATO IL .....

"Tenuta Perano" Chianti Classico DOCG Riserva 2021 2021



*Svinando*

## 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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 95% Merlot 5%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi

**Abbinamento** Arrostiti 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