



ACQUISTATO IL

"Tenuta Perano" Chianti Classico DOCG Magnum 2022 2022

Un vino dalla caratteristiche inconfondibili



Svinando[®]

La Vigna	
Terreno	terreno ricco di scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 85% e varietà complementari 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Una volta vendemmiate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione su le bucce con rimontaggi, contro lati 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.
Sensazioni	Tenuta Perano Chianti Classico 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.

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.

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