

Tenuta Perano 2018

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG



Chianti Classico Tenuta Perano fremstilles af druer, som dyrkes i bakkerne omkring Gaiole i Chianti, 500 meter over havets overflade. Markerne er placeret i et amfiteater-lignende område, som med syd-sydvestlig eksponering giver et optimalt lysindfald, der koncentrerer solens varme. Kombinationen af elevation, eksponering og formen på vinmarkerne giver en unik placering, der skaber intense vine med frugtige aromaer, flotte tanniner og elegant struktur.

Klimaet i 2018

I 2018 var vinteren hård. Der faldt meget regn og både sne og frost drillede i markerne. Da foråret kom, stod det dog klart, at markerne havde klaret sig igennem de mørke måneder og var klar til at spire som sædvanligt. De milde temperaturer i det tidlige forår og en moderat mængde regn lod vinløvet vokse sig stort og bredt. Vinplanten blomstrede i den første uge af juni med solrige dage og temperaturer der fordrer god frugtindsættning. Veraison (druernes modning) startede omkring d. 10. august takket være optimale vejforhold i løbet af dagen, samt god ventilation om aftenen. Høsten begyndte d. 10. september, hvor druerne var sunde og modne. At 2018 er blevet en fremragende årgang skyldes den varme sommer, som havde gode mængder nedbør i både juli og august. Dette har givet en intens og solmoden vin med stor aroma og rige tanniner, som sommerregnen har gjort bløde og runde.

Smagsnoter

Tenuta Perano har en smuk, lys rubinfarve. I næsen findes frugtige aromaer med en udtalt kirsebærnote. Røde og sorte bær akkompagneres af søde violer og en let og delikat kryddernote. I denne yderst velafbalancerede årgang er det ikke uventet at finde et flot samspil mellem alkohol og syre. Smagen er harmonisk, tør og venlig med god tannin, som forfines over tid. Eftersmagen er lang og fløjlsblød.



Druer: Sangiovese og små mængder lokale druer

Alkohol: 14%

Vinifikation og lagring:

24 måneder på barriques og ståltanke. Druerne høstes i hånden og vinificeres i temperatur kontrollerede, rustfrie ståltanke. Macerationen udføres med pump-over, som giver vinen den farve, intensitet og struktur som man forventer af en Chianti Classico. Vinen lagres delvist på træfade, som beriger vinen med en bouquet af tertiære aromaer. Herefter lagres vinen på flaske indtil den er klar til at skulle nydes.



GOLD Mundus Vini
91 Points Bacchus
93 Points James Suckling
88 Points Veronelli
91 Points Wine Enthusiast
92 Points Wine Spectator
90 Points Luca Maroni
90 Points Decanter

Gambero Rosso Winery of the year 2020

