

FRESCOBALDI

D.O.C.G. Chianti Classico

El Chianti Classico Tenuta Perano nació en las colinas de Gaiole in Chianti, de viñedos ubicados a 500 metros sobre el nivel del mar. La orientación sur-suroeste y sobre todo la forma de anfiteatro de los viñedos favorece el sol y concentra el calor. La combinación de altitud, exposición, configuración y pendiente de los viñedos representa una singularidad cualitativa extraordinaria que confiere a los vinos un color púrpura brillante, intensos aromas frutales y una gran estructura tánica, impregnada de una elegante vibración.



TENUTA PERANO 2015

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Sangiovese y variedades complementarias.

INFORMACIÓN

El invierno de 2015 se caracterizó por un clima duro rico en lluvias, con heladas intensas y mucha nieve. El deshielo primaveral y el aumento de las temperaturas permitieron que las vides brotaran temprano. Luego, la primavera, con temperaturas suaves, desarrolló bien la superficie foliar, con una pared vegetativa muy extensa y completa. Las cepas florecieron del 3 al 5 de junio, con días soleados y temperaturas que favorecieron un buen cuajado. Posteriormente el envero, también con unos días de antelación, se llevó a cabo a principios de agosto gracias a unas condiciones óptimas de calor durante el día, pero mitigadas por una buena ventilación durante la noche.

En cualquier caso, gran parte del mérito de la extraordinaria cosecha se debe al verano particularmente caluroso, con dos lluvias ligeras a mediados de agosto. La vendimia, que comenzó el 21 de septiembre con Sangiovese, se considera extraordinaria por la intensidad de aromas y riqueza de taninos que las dos lluvias de verano han dejado suave y aterciopelada.

Crianza de 2 años en barricas de roble eslavo y francés y después 4 meses en botella antes de sus salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Color violeta brillante. En nariz, a los aromas florales se añaden notas afrutadas de mora, frambuesa y cereza, seguido de notas balsámicas de eucalipto y tomillo, minerales de grafito y notas especiadas de pimienta rosa. La textura tánica es la típica del Chianti Classico, capaz de acariciar el paladar dejándolo limpio y fresco. Persistente e intenso también en el final, con notas de cáscara de nuez.

MARIDAJE

Ideal en combinación con ragú de carne y todas las carnes rojas. Se potencia en combinaciones con quesos de mediana y larga crianza.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com