



DEGUSTAZIONE

Toscana – La Verticale di Chianti Classico Gran selezione Rialzi di Tenuta Perano



di **Paolo Valente** pubblicato il 15 novembre 2024

Nel comune di Gaiole, nel centro del Chianti Classico troviamo la **Tenuta Perano**, parte del Gruppo Frescobaldi dal 2014; la prima vendemmia della nuova gestione è la 2015. La Tenuta, che si estende su 350 ettari, è posizionata ad un'altitudine tra i 500 e i 600 metri.

La parte vitata, che copre circa 90 ettari in un unico corpo, si trova in tre anfiteatri naturali costituiti da terreno ricco di scheletro, con percentuali variabili di argilla, limo, roccia alberese, galestro e macigno chiantigiano e dalle forti pendenze che arrivano fino al 20%. Queste particolari condizioni consentono alle radici di scendere in profondità sopperendo così alla scarsità di acqua e di sostanze organiche e donando ai vini freschezza e mineralità.

Le varietà coltivate a Tenuta Perano sono al 90% Sangiovese e in piccola percentuale Canaiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon.



Chianti Classico Gran Selezione Rialzi

*“Rialzi è la sinfonia della Tenuta Perano. Ti fa entrare in punta di piedi, non ti accoglie subito, ma già al primo sorso ne intuisce subito la bellezza, la personalità – afferma il presidente **Lamberto Frescobaldi** – in Rialzi c’è una trama tannica molto fine, una profondità infinita, figlio dei 550 metri dove si trova il vigneto e dove si fa un lavoro minuzioso per avere un vino molto preciso. Questo vino è un sogno rincorso per anni. Dalla Tenuta Perano, fortemente voluta da tutta la mia Famiglia, abbiamo scelto il vigneto Rialzi, che si eleva dagli altri grazie a tre caratteristici gradoni naturali. Una Gran Selezione che, come dice il nome, mi ricorda ogni giorno il continuo impegno verso l’eccellenza”.*



Il vigneto Rialzi si distingue rispetto agli altri per i tre caratteristici gradoni naturali; posizionato ad una quota di 500 metri sul livello del mare si estende per tre ettari ed è esposto a sud ovest.

La sua conformazione terrazzata garantisce la massima esposizione al sole e un’ottimale ventilazione; il suolo composto da alberese sassoso e ben drenato conferisce grande concentrazione e aromaticità alle uve Sangiovese.

La vendemmia è effettuata a mano, la fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata e la maturazione dura per trentasei mesi di cui ventiquattro in barrique.



Annata 2015

Inverno rigido e piovoso, primavera mite, estate particolarmente calda.

Rubino screziato di granato luminoso esprime profumi di frutta nera, di spezie e di sottobosco con un accenno tostato. Asciutto al palato mostra un tannino ancora ben presente che guida la buona persistenza; un vino dalla struttura morbida e sottile.

Annata 2016

Inverno rigido e piovoso, estate ben soleggiata. Uve sane e di eccezionale qualità.

All'olfatto emergono immediatamente, tra la frutta nera matura, le note tostate seguite dalle spezie e da un accenno affumicato. Al sorso il vino, dal colore rosso rubino sfumato verso il granato, risulta fresco quasi piccante con una buona persistenza che chiude sui toni della frutta rossa matura volgendo a un finale quasi amaricante.

Annata 2017

Inverno rigido, germogliamento anticipato, caldo estivo mitigato dalle piogge primaverili.

Una freschezza equilibrata snellisce l'elegante potenza di questo vino dal colore rubino con riflessi granati e dai profumi che rimandano al tabacco e alle spezie nere e alle caratteristiche note fruttate. Lunga la persistenza di questo Sangiovese che risulta verticale e diritto e che rimanda, nel finale, a frutta nera ancora croccante.



Annata 2018

Annata regolare con inizio autunno soleggiato. Ottima qualità delle uve.

Elegante color rubino con riflessi granato; profumi ricchi di frutta nera matura, di fiori e di spezie scure. Al palato emerge un'ottima struttura ed eleganza e altrettanta persistenza. Asciutto e morbido lascia trasparire la presenza alcolica e chiude la lunga persistenza con una nota di vaniglia dolce.

Annata 2019

Inverno freddo e nevoso, primavera ed estate regolari. Annata eccezionalmente bella. Dal colore rosso rubino pieno, alterna note di sottobosco e di spezie dolci a quelle di frutta nera matura e floreali. La piacevole freschezza conferisce buona verticalità; il tannino apporta struttura e la chiusura della persistenza rimanda al frutto. Lievemente in evidenza la nota alcolica.

Annata 2020

Primavera soleggiata ed estate con temperature elevate. Maturazione e sanità delle uve ottimale. Intenso color rubino con delicati accenni granato. Apre sui toni delle spezie, della frutta matura e dei legni orientali. Un vino ancora giovane con un'acidità vibrante e un tannino, ben presente seppur levigato, che supporta la persistenza.



<https://vinodabere.it/toscana-la-verticale-di-chianti-classico-gran-selezione-rialzi-di-tenuta-di-perano/>