



## Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi du cœur du Chianti Classico

### Beschreibung:

Avec le Tenuta Perano, la famille Frescobaldi nous présente un Chianti Classico typique, très expressif et aux facettes multiples. Les raisins, principalement du Sangiovese, ont été vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Le vin a ensuite passé pas moins de 12 mois en fûts de chêne. Un délice pour accompagner les plats de viande ou fromages aromatiques à pâte dure ou mi-dure.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis, disque légèrement plus clair. Au nez les griottes et les groseilles rouges juteuses se marient à de magnifiques nuances de pain d'épice et un soupçon de vanille. Les fruits rouges marquent la bouche ciselée et soutenue par une jolie fraîcheur, avec des touches de caramel et une pointe de bois de cèdre, tannins bien intégrés; puissant au-delà du milieu de bouche, finale très aromatique et persistante avec une fabuleuse profondeur.

### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Chia

**Produzent:** Azienda Agricola Frescobaldi

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2031

**Cépage(s):** 99% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0937122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	99% Sangiovese
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.