



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:

Rubis de bonne intensité. Nez expressif, de framboises et de griottes, de girofle et de genièvre, sur des touches de chocolat au lait et de moka. Bouche souple et très aromatique, marquée par les fruits rouges, avec des tannins bien fondus; il montre une belle puissance de fruit, long et persistant dans la finale fraîche.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0937119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.