



## Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi du coeur 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:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez marqué par le terroir, rappelant les framboises et les cerises, avec de discrètes notes toastées, de pierre mouillée et d'herbes méditerranéennes. La bouche d'une très belle intensité et grand équilibre entre le fruit et la fraîcheur, souple et intense, fruits rouges, cacao et un soupçon de clou de girofle; juteux en finale.

### 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

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** Sangiovese, Andere Rebsorten

**Artikelnummer:** 0937120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

|                     |                                                                         |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                  |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 93/100, Decanter 92/100,<br>Falstaff 92/100, Score 18/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | Sangiovese, Andere Rebsorten                                            |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2029                                                           |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                          |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                                   |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à<br>être décanté.           |