



Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Le Chianti Classico des Frescobaldi cultivé dans un cadre enchanteur

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0937121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.