



Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un Riserva du cœur du Chianti Classico

Beschreibung:

Avec le Riserva 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 24 mois en fûts de chêne.

Degustationsnotiz:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des nuances toastées rehaussent le nez dominé par les fruits rouges et qui développe progressivement des notes de cerises rouges et de prunes. Belle concentration dans la bouche à nouveau marquée par les fruits rouges, sur des touches de croûte de pain, de vanille et de liqueur de cerise, tannins mûrs et bien intégrés; finale concentrée, équilibrée et persistante.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0937219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.