



2015 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un premier millésime fabuleux

Description:

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis d'intensité moyenne. Griottes et framboises dans l'agréable nez typique du Sangiovese aux touches de chocolat au lait et de cacao. L'attaque élégante fait place à des arômes intenses et complexes de fruits rouges, sur des notes de réglisse, de pain bis et de caramel ; finale fraîche et équilibrée.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 93/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0937115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.