



2017 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Frescobaldi

Un Frescobaldi venu du coeur du Chianti

Description:

Un Chianti Classico très expressif et aux multiples facettes a vu le jour au remarquable domaine Tenuta Perano de la famille Frescobaldi, réputée pour ses vins d'exception. Son exploitation à proximité de Gaiole vaut vraiment le détour, surtout pour ses vignobles culminant à 500 mètres d'altitude et aménagés comme une sorte d'amphithéâtre naturel. Le Gambero Rosso a décerné à la famille Frescobaldi le titre de «domaine de l'année» 2020.

Note de dégustation:

Rubis moyen, légèrement translucide. De subtiles notes métalliques relèvent le nez équilibré typique de Sangiovese aux nuances de groseilles et de framboises, avec des touches de caramel et d'épices. L'attaque veloutée, fait place à des arômes de fruits rouges rappelant les griottes; typique du millésime, il présente une belle maturité et des tanins encore légèrement collants; dès le milieu de bouche se révèlent des arômes de cacao et de pain bien cuit, finale raffinée.

Accompagne idéale:

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).

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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0937117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.