



2018 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un Chianti Classico du maestro Frescobaldi

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:

Robe rouge rubis aux accents grenat. Griottes juteuses et groseilles rouges se marient aux notes gourmandes de pain d'épices, sur un soupçon de vanille. Bouche élégante et d'une belle fraîcheur sur des arômes opulents de fruits rouges, puis de caramel et de nougat, tannins bien fondus; puissant au-delà du milieu de bouche, finale très aromatique et persistante. Magnifiquement réussi.

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 95–96/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0937118

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 95–96/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.