MÖVENPICK
VINS

2017 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un Riserva rare venant du coeur du Chianti Classico

Description:
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. Un délice pour accompagner les plats de viande ou fromages aromatiques à pâte dure ou mi-dure.

Note de dégustation:
Rouge rubis dense, s'éclaircissant à peine sur le disque. Les baies rouges dominent le nez qui se développe progressivement: framboises et airelles, en parfaite harmonie avec des notes toastées et un souffle de pain d'épices. Belle concentration en bouche, tannins présents, mûrs mais encore un peu collants; finale concentrée, équilibrée et légèrement minérale.

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):	Falstaff 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0937217

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch