



2019 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi du cœur du Chianti Classico

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:

Rubis de bonne intensité. Nez expressif, de framboises et de griottes, de girofle et de genièvre, sur des touches de chocolat au lait et de moka. Bouche souple et très aromatique, marquée par les fruits rouges, avec des tannins bien fondus; il montre une belle puissance de fruit, long et persistant dans la finale fraîche.

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):	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0937119

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):	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.