



2020 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi du coeur 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:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez marqué par le terroir, rappelant les framboises et les cerises, avec de discrètes notes toastées, de pierre mouillée et d'herbes méditerranéennes. La bouche d'une très belle intensité et grand équilibre entre le fruit et la fraîcheur, souple et intense, fruits rouges, cacao et un soupçon de clou de girofle; juteux en finale.

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, Score 18/20, Decanter 92/100, Falstaff 92/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Sangiovese, Andere Rebsorten
Référence:	0937120

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, Score 18/20, Decanter 92/100, Falstaff 92/100
Cépage(s):	Sangiovese, Andere Rebsorten
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.