



## 2021 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:

Rouge rubis, disque légèrement plus clair. Au nez les griottes et les groseilles rouges juteuses se marient à de magnifiques nuances de pain d'épice et un soupçon de vanille. Les fruits rouges marquent la bouche ciselée et soutenue par une jolie fraîcheur, avec des touches de caramel et une pointe de bois de cèdre, tannins bien intégrés; puissant au-delà du milieu de bouche, finale très aromatique et persistante avec une fabuleuse profondeur.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Chianti
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
<b>Référence:</b>	0937121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Tenuta Perano**

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.