



Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi nel cuore del Chianti Classico

Beschreibung:

Con la Tenuta Perano, la famiglia Frescobaldi ci presenta un tipico Chianti Classico, altamente espressivo e sfaccettato. Le uve, principalmente Sangiovese, sono state raccolte a mano e rigorosamente selezionate. Il vino ha poi trascorso non meno di 12 mesi in botti di rovere. Un delizioso accompagnamento a piatti di carne o a formaggi aromatici a pasta dura o semidura.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con disco leggermente più chiaro. Al naso, succose marasche e ribes rosso si combinano con magnifiche sfumature di pan di zenzero e un accenno di vaniglia. I frutti rossi segnano il palato cesellato e sostenuto da una bella freschezza, con note di caramello e un tocco di legno di cedro, tannini ben integrati; potente oltre il palato medio, finale molto aromatico e persistente con una profondità favolosa.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Chia

Produzent: Azienda Agricola Frescobaldi

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 99% Sangiovese

Artikelnummer: 0937122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 99% Sangiovese |
| Da bere: | da subito fino al 2031 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 24 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.0% |
| Servier: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |