



## 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

**Produttore:** Azienda Agricola Frescobaldi

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** 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

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