



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:

Buona intensità di rubino. Naso espressivo di lamponi e marasche, chiodi di garofano e ginepro, con note di cioccolato al latte e moka. Al palato è morbido e molto aromatico, caratterizzato da frutti rossi, con tannini ben fusi; mostra una bella potenza di frutto, lunga e persistente sul finale fresco.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0937119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.