



Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi du coeur du 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:

Colore rosso rubino, che schiarisce leggermente verso il disco. Il naso è marcato dal terroir, ricorda i lamponi e le ciliegie, con discrete note di tostatura, pietra bagnata ed erbe mediterranee. Al palato di grande intensità e grande equilibrio tra frutto e freschezza, morbido e intenso, frutta rossa, cacao e un accenno di chiodi di garofano; succoso sul finale.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Sangiovese, Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0937120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Andere Rebsorten
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.