



2016 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Una rara Riserva dal cuore del Chianti Classico

Descrizione del vino:

Con la Riserva 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 24 mesi in botti di rovere. Un delizioso accompagnamento a piatti di carne o a formaggi aromatici a pasta dura o semidura.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 91/100, James Suckling 93/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0937216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 91/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.