



2018 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un Chianti Classico del maestro Frescobaldi

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino con accenni granati. Succose marasche e ribes rosso si uniscono a note golose di pan di zenzero e a un accenno di vaniglia. Elegante e splendidamente fresco al palato, con aromi opulenti di frutta rossa, poi caramello e torrone, tannini ben fusi; potente oltre la metà del palato, finale molto aromatico e persistente. Magnificamente riuscito.

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:	James Suckling 95–96/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0937118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 95–96/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.