



2017 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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino denso, appena più chiaro al disco. Al naso dominano i frutti rossi, che si sviluppano gradualmente: lamponi e mirtilli rossi, in perfetta armonia con note tostate e un accenno di pan di zenzero. Al palato è concentrato, i tannini sono presenti, maturi ma ancora un po' appiccicosi; il finale è concentrato, equilibrato e leggermente minerale.

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: | Falstaff 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Varietà d'uva: | Sangiovese, Merlot |
| Numero di articolo: | 0937217 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Falstaff 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100 |
| Varietà d'uva: | Sangiovese, Merlot |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |