



2019 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Una 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. Approfittate di questa occasione unica per regalarvi la Tenuta Perano Riserva a un prezzo eccezionale.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Sentori di tostatura esaltano il naso, dominato dalla frutta rossa, che gradualmente sviluppa note di ciliegie rosse e prugne. Bella concentrazione al palato, ancora una volta segnato dalla frutta rossa, con note di crosta di pane, vaniglia e liquore di ciliegia, tannini maturi e ben integrati; finale concentrato, equilibrato e persistente.

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
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0937219

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
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.