



2021 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi nel cuore del Chianti Classico

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, bordo leggermente più chiaro. Succose amarene e ribes rosso si mescolano a un'incantevole spezia di pan di zenzero e a un accenno di vaniglia. Finemente strutturato e sostenuto da un'adeguata freschezza, molta frutta rossa, ma anche caramello e una nota di cedro, i tannini sono adeguatamente integrati; potente oltre il centro, molto aromatico, finale persistente con una profondità favolosa.

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:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Chianti

Produttore:

Frescobaldi

Valutazioni:

Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten

Numero di articolo:

0937121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.