



2019 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un Riserva du cœur du Chianti Classico

Description:

Avec le Riserva Tenuta Perano, la famille Frescobaldi nous présente un Chianti Classico typique, très expressif et aux facettes multiples. Les raisins, principalement du Sangiovese, ont été vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Le vin a ensuite passé pas moins de 24 mois en fûts de chêne.

Note de dégustation:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des nuances toastées rehaussent le nez dominé par les fruits rouges et qui développe progressivement des notes de cerises rouges et de prunes. Belle concentration dans la bouche à nouveau marquée par les fruits rouges, sur des touches de croûte de pain, de vanille et de liqueur de cerise, tannins mûrs et bien intégrés; finale concentrée, équilibrée et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, Parker 93/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0937219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, Parker 93/100
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.