



## 2020 Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Un Riserva rare venant du coeur 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. Un délice pour accompagner les plats de viande ou fromages aromatiques à pâte dure ou mi-dure.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Chianti
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Référence:</b>	0937220

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Tenuta Perano Riserva**

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.