



2020 Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Frescobaldi du coeur du 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, che schiarisce leggermente verso il disco. Il naso è marcato dal terroir, ricorda i lamponi e le ciliegie, con discrete note di tostatura, pietra bagnata ed erbe mediterranee. Al palato di grande intensità e grande equilibrio tra frutto e freschezza, morbido e intenso, frutta rossa, cacao e un accenno di chiodi di garofano; succoso sul finale.

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:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Sangiovese, Andere Rebsorten
Numero di articolo:	0937120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG

Azienda Agricola Frescobaldi

Origine: Italia

Valutazioni: James Suckling 93/100, Decanter 92/100,
Falstaff 92/100, Score 18/20

Varietà d'uva: Sangiovese, Andere Rebsorten

Maturità: fino a 2029

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.