

DRINKS.

Frescobaldi Tenuta Perano Chianti Classico DOCG 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407821
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Marchesi Frescobaldi Società Agricola S.r.l., Via S Spirito 11, 50125 Firenze, Italia
Marque	Frescobaldi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Nez: arôme intense avec une acidité magnifiquement intégrée et des tanins denses. Bouche: rappelle les cerises, les framboises, le cuir, la terre, le balsamique, la vanille, le tabac, le bois, les fruits sombres, le poivre, ainsi que les herbes épicées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Sangiovese et de cépages complémentaires
Etiquette	classique, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, fromages, agneau, pizzas & pâtes

Description

La famille Frescobaldi produit du vin en Toscane depuis le début du XIVe siècle. Cela se voit dans les archives familiales, qui contiennent également de nombreux contrats commerciaux anciens avec des cours nobles européennes. Sur tous les domaines - il y en a huit - on pratique une viticulture durable et intégrée. La Tenuta Perano comprend certains des meilleurs vignobles du Chianti Classico, à environ 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Avec ses coteaux en pente raide, la zone de culture ressemble à un amphithéâtre naturel, où la lumière et la chaleur du soleil sont captées chaque jour à nouveau. Le vin rouge classique Tenuta Perano est principalement produit à partir de raisins Sangiovese, qui fermentent dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La circulation régulière du marc permet d'extraire le maximum de polyphénols des peaux de raisin, ce qui donne au vin sa couleur et sa structure. Pendant les deux années de vieillissement dans des cuves en acier et en barriques, des arômes tertiaires passionnants s'accumulent également. Le vin DOCG gardera sa maturité de consommation jusqu'en 2026 environ. Il se marie bien avec les pâtes à la sauce tomate, les spaghettis bolognaise, la pizza, la volaille, l'agneau ou le fromage italien.