

FRESCOBALDI

D.O.C.G. Chianti Classico

El Chianti Classico Tenuta Perano nació en las colinas de Gaiole in Chianti, de viñedos ubicados a 500 metros sobre el nivel del mar. La orientación sur-suroeste y sobre todo la forma de anfiteatro de los viñedos favorece el sol y concentra el calor. La combinación de altitud, exposición, configuración y pendiente de los viñedos representa una singularidad cualitativa extraordinaria que confiere a los vinos un color púrpura brillante, intensos aromas frutales y una gran estructura tánica, impregnada de una elegante vibración.



TENUTA PERANO 2019

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Sangiovese y variedades complementarias.

ELABORACIÓN

Una vez vendimiadas a mano, las uvas fueron vinificadas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La maceración sobre los hollejos con remontados cuidadosamente controlados permitió una perfecta extracción fenólica, dando como resultado la correcta intensidad de color y estructura típica. Luego el vino fue envejecido parcialmente en contenedores de madera, enriqueciendo delicadamente el bouquet con aromas terciarios. Tras una posterior crianza en botella, el vino Tenuta Perano estaba listo para su salida al mercado.

Crianza de 12 meses en barricas y tanques de acero, y después 4 meses en botella antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Hermoso color rojo rubí brillante y radiante. La añada 2019 es el resultado de una temporada realmente maravillosa. La riqueza e intensidad aromática es asombrosa, y las notas frutales son las primeras en emerger de manera increíble. La cereza agria es el primer descriptor que encontramos, seguido de notas de bayas y frutos rojos maduros. Toques de flores, como rosa mosqueta y violeta, emergen luego junto con un maravilloso sabor especiado. Al final emergen notas de pimienta negra y regaliz. La suntuosa elegancia de Tenuta Perano Chianti Classico se ve acentuada por su exquisita frescura. Este vino bellamente equilibrado y delicado está lleno de sabor y tiene taninos envolventes.

MARIDAJE

Ideal en combinación con ragú de carne y todas las carnes rojas. Se potencia en combinaciones con quesos de mediana y larga crianza.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com