



FRESCOBALDI TENUTA PERANO RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 95% Sangiovese, 5% Merlot.





Alcohol: 14,0%.

Reposo: 24 meses en Barricas de roble eslavonia.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Tenuta Perano es un vino de color púrpura brillante.
-  Nariz floral dominada por aromas de violeta y rosa mosqueta. Las notas frutales de grosella negra llevan a marcados toques especiados de pimienta negra y nuez moscada, seguidos de maleza y humus.
-  El vino es fresco, complejo y rico al paladar. La estructura del tanino es rica y densa según sea apropiado para el Sangiovese más auténtico. El final es persistente, armonioso y deja agradables recuerdos del noble tabaco.
-  Se recomienda acompañar con: Bistec a la Fiorentina, carnes asadas y de caza, quesos duros.


FRESCOBALDI
TOSCANA

La Bodega

Por 700 años, la familia FRESCOBALDI combinó tradición, experiencia e innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia. La familia siempre ha buscado desarrollar y celebrar la diversidad del terruño de la Toscana. Siendo orgullosos propietarios de algunos de los mejores viñedos de esta región, siempre han procurado mantener la identidad y la autonomía de cada propiedad. FRESCOBALDI representa la verdadera diversidad de la Toscana y sus seis propiedades, Nipozzano, Castel Giocondo, Pomino, Ammiraglia, Castiglioni y Remole, están ubicadas en las áreas más adecuadas para la producción de vinos finos.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com