



## FRESCOBALDI TENUTA PERANO CHIANTI CLASSICO DOCG, ITALIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

**Alcohol:** 13,5%.

**Reposo:** 24 meses de reposo parcialmente en acero inoxidable y parte en roble.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Tenuta Perano destaca por su color púrpura brillante.



Su bouquet alterna entre aromas florales y notas de bayas silvestres y cerezas. Siguen matices balsámicos y un sutil picante.



La frescura y la textura tánica añaden un elemento de sorpresa, acariciando elegantemente y llenando lentamente el paladar. El final intenso y persistente deja el paladar limpio y fresco.



Se recomienda acompañar con: Quesos añejos, platos principales con carnes rojas, pastas a base de carne o platos de arroz.

  
**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.