

Тенута Перано Кianti Класико DOCG

Tenuta Perano Chianti Classico DOCG



Произход

Държава	Италия
Винен Регион	Тоскана, Кianti Класико DOCG
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав	Сангювезе и други сортове
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се брe на ръка и се сортира внимателно, след което ферментира в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура. Следва мацерация с ципите и внимателно изпомпване върху шапката с цел перфектна екстракция на полифенолни вещества, правейки виното с наситен цвят и типичната структура за Кianti Класико DOCG.

Отлежаване

12 месеца частично в барици и частично в съдове от неръждаема стомана. Само след период на отлежаване в бутилката Тенута Перано е готово за сцената.

Описание

Накратко

В община Гайоле на Кianti, във високите 500 м лозя на имението Перано, сортът Сангювезе се среща в една от най-елегантните си и пищни по характер форми.

Дегустационни бележки

Прекрасен искрящ червен цвят. На нос: флорални нотки на теменужки, съчетани с нотки на червени плодове - малина и череша, както и нотки на горски плодове - къпина. По-късно се разкриват и пикантни нотки, напомняща на карамфил и пипер. На вкус свежестта, съчетана с минералността, е просто зашеметяваща. Хармонично, сухо и пикантно вино. Танините са осезаеми, но елегантни и се усещат и в дългия финал на виното.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация с месни италиански ястия с доматен сос като паста, пица, лазаня, пиле пармезан и брукети.

Бележки

