

Тенута Перано Резерва Кianti Класико DOCG

Tenuta Perano Riserva Chianti Classico DOCG



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана, Кianti Класико DOCG
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав	Сангювезе и Мерло
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере на ръка и се сортира внимателно, след което ферментира в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура. Шапката се разбива често, за да се постигне перфектна полифенолна екстракция, което води до цвят и структура, типични за едно Кianti Класико Резерва.

Отлежаване

24 месеца в дъбови бъчви, последвани от няколко месеца в бутилка.

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

Красив, ярък и наситен рубиненочервен цвят. Букетът е комплексен с плодови нотки и деликатни подправки на финала. Плодовете нотки включват вишна, боровинка, малина и годжи бери. Флоралните нотки са на сладка теменужка и шипка. Прекрасни пикантни нотки са на карамфил, обогатени от препечени нотки, които се развиват при съзряването на виното. На небце, виното има отличен баланс между киселини и алкохол и осезаеми, но кадифено-гладки танини.

Съчетание с храна

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

Бележки

