

## Chianti Classico, *DOCG*

### *Frescobaldi – Tenuta Perano, Toscana*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, floral, frisch, charaktervoll
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu rotem Fleisch und zu mittelreifem und reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 17

#### Charakteristik

Der Tenuta Perano zeigt sich in einer glänzenden violetten Farbe. In der Nase sind zunächst Blumendüfte zu vernehmen, gefolgt von einer fruchtigen Note der Brombeere, Himbeere und Kirsche. Zum Schluss balsamische Merkmale von Eukalyptus und Thymian, mineralische Einschläge von Grafit und Gewürznoten von rosa Pfeffer. Die Tanninstruktur ist typisch für einen Chianti Classico, sie schmeichelt dem Gaumen und macht ihn sauber und frisch. Nachhaltig und auch intensiv im Abgang, mit einer Spur der Walnussschale.

#### Klima/Terroir

Der Wein Tenuta Perano Chianti Classico entsteht in den Hügeln von Gaiole im Chianti-Gebiet, auf ca. 500 Höhenmetern. Die Süd-Südwest-Ausrichtung und besonders die an ein Amphitheater erinnernde Form der Weinberge begünstigt die Sonneneinstrahlung und sammelt die Wärme.

#### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Barrique- und Edelstahlfässern vergoren.

#### Das Weingut

Die Tenuta Perano liegt in der Gemeinde Gaiole im Chianti-Gebiet. Das Gut verfügt über 250 ha Land, wovon 52 ha mit dem Chianti Classico bewirtschaftet werden. Die pedoklimatische Situation ist qualitativ hervorragend. Die günstige Südwest-Ausrichtung und besonders die Form der Weinberge, die an ein Amphitheater erinnert, sowie die Lage auf 500 Höhenmetern begünstigt die Sonneneinstrahlung und sammelt die Wärme: im Sommer ist es trocken, im September sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht enorm hoch.

