

## Chianti Classico Riserva, *DOCG*

*Frescobaldi – Tenuta Perano, Toscana*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese und ein kleiner Merlotanteil
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	konzentriert, elegant, komplex, mit viel Rückgrat
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Klassisch zu „bistecca alla Fiorentina“ (Steak nach Florentiner Art), Wildbret oder reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 31

### Charakteristik

Der Tenuta Perano Riserva zeigt sich in einer glänzenden violetten Farbe. Die Nase wird eingehüllt von einem Blumenbukett, besonders intensiv Märzveilchen und Hundsrosen. Eine fruchtige Note lässt schwarze Johannisbeere erkennen, dann sehr deutliche Würznoten von schwarzem Pfeffer und Muskatnuss, gefolgt von Unterholz und Humus. Im Mund ist er frisch, komplex und reichhaltig. Die Tanninstruktur ist dicht, so wie es sich für einen Sangiovese gehört, der einem ausgezeichnetem Boden entstammt. Der Abgang ist lang und harmonisch, mit einer angenehmen Spur von Edeltabak.

### Klima/Terroir

Der Wein Tenuta Perano Chianti Classico Riserva 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 slawischen Eichenfässern 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.

