ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Tenuta Perano 2020

Un vino dalla caratteristiche inconfondibili

Il Chianti Classico Tenuta Perano nasce sulle colline di Gaiole in Chianti, da vigneti posizionati a 500 metri s.l.m. L'esposizione sud sud-ovest e soprattutto la forma ad anfiteatro dei vigneti, favoriscono l'insolazione e concentrano il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti, rappresentano un'unicità qualitativa straordinaria, conferendo ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

La Tenuta di Perano si trova nel cuore del Chianti Classico nel comune di Gaiole, in una situazione pedoclimatica eccezionale per unicità e qualità. I vigneti sono posti a 500 metri sul livello del mare, altimetria quasi limite per varietà rosse ed in particolare per il Sangiovese che ha maturazione tardiva. Forte verticalità, ideale per il ricambio d'aria. Anfiteatro naturale per catturare la luce, altitudini elevate, suoli ad alta vocazione, drenanti e ricchi di pietre. Cantina dedicata, un luogo magico per l'affinamento dei vini

La Vigna

Terreno	Terreno ricco di scheletro
Esposizione	Sud Ovest 500m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95% vitigni complementari 10%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati
Vinificazione	24 mesi in barriques e acciaio
Sensazioni	Colore violaceo brillante. Il bouquet alterna sentori floreali a note di frutti di bosco e ciliegia. Non tardano certo a farsi notare anche le sue sfumature balsamiche e la delicata speziatura. Al palato sorprendono la freschezza e la tessitura tannica, che accarezza elegantemente avvolgendo lentamente il palato. Persistente e intenso anche nel finale, lascia il palato pulito e fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821