



ACQUISTATO IL

"Tenuta Perano" Chianti Classico DOCG 2023

2023

Un vino dalle 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	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95% vitigni complementari 10%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821