



VILLA TRASQUA

Trasolo

LAND

Italië

REGIO

Toscane

DRUIVENSOORT

100% Merlot

PRODUCTIE

1 250 flessen

VINIFICATIE

De fermentatie heeft plaats in kegelvormige houten vaten. 100% van de wijn rijpt gedurende 24 maanden in kleine barriques (Frans hout). Daarna rust de wijn minimum zes maanden in de kelder op fles.

PROEFNOTITIE

Intens robijnrode kleur met een paarse schittering in het glas. Rijp boeket van blauwe bessen en rood fruit in de neus met een volle toets van vanille en een duidelijk uitgesproken houttoets.

Vol en rond fruitboeket in de mond met overwegend impressies van zwart fruit met een pittige toets aangevuld door kruidigheid en vanille. Een volle kruidige afdrank die lang blijft nazinderen.

WIJN & GERECHT

Door zijn stevige tanninestructuur is de wijn een goede combinatie met wild en ook met belegen kazen. De wijn kan u nog 10 tot 12 jaar in de kelder bewaren.

De perfecte temperatuur om deze wijn te serveren is ongeveer 18°C.

