



VILLA TRASQUA

Chianti Classico Riserva Gold

LAND

Italië

REGIO

Toscane

DRUIVENSOORT

100% sangiovese

PRODUCTIE

13 000 flessen

VINIFICATIE

De fermentatie heeft plaats in kegelvormige houten vaten. 50% van de wijn rijpt gedurende 18 maanden in grote eikenhouten vaten (Sloveens hout) en de andere 50% op kleine barriques (Frans hout). Daarna rust de wijn nog minimum drie maanden in de kelder op fles.

PROEFNOTITIE

Donker robijnrode kleur met een paarse schittering. Vol en rond fruitboeket met een overweldigend boeket van zwart fruit, drop en tijm. Boordevol impressies van zwart fruit, blauwe pruimen en gedroogde kruiden in de mond. Een lichtjes aardse afdrank die lang blijft nazinderen.

WIJN & GERECHT

Door zijn stevige tannine structuur is de wijn een perfecte begeleider bij brasato, wild zwijn, wild en ook (half) belegen kazen. De wijn kan best nog 6 maanden rusten en kan zeker nog drie tot vijf jaar in uw kelder blijven liggen.

De perfecte temperatuur om deze wijn te serveren is tussen de 18°C - 20°C.

