



VILLA TRASQUA

Chianti Classico Riserva

LAND

Italië

REGIO

Toscane

DRUIVENSOORT

95% sangiovese, 5% canaiolo en ciliegiolo

PRODUCTIE

40 000 flessen

VINIFICATIE

De fermentatie heeft plaats in kegelvormige houten vaten. 70% van de wijn rijpt gedurende 18 maanden in grote eikenhouten vaten (Sloveens hout) en 30% op kleine barriques (Frans hout). Daarna rust de wijn nog minimum drie maanden in de kelder op fles.

PROEFNOTITIE

Donker robijnrode kleur met een mooie schittering in het glas. Delicaat een weelderig fruitboeket in de neus met mix van puur en sappig zwart fruit, gecombineerd met geroosterde noten, pruim. In de mond is de wijn rond en gestructureerd, met een volle smaak van zwart fruit en specerijen (nootmuskaat en peper) met een zeer lange afdronk.

WIJN & GERECHT

Door zijn stevige tannine structuur is de wijn een perfecte begeleider bij brasato, wild zwijn, wild en ook (half) belegen kazen. Hij is reeds op dronk, maar 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.

