



# VILLA TRASQUA

## Chianti Classico

### LAND

Italië

### REGIO

Toscane

### DRUIVENSOORT

95% sangiovese, 5% canaiolo en ciliegolo

### PRODUCTIE

60 000 flessen

### VINIFICATIE

De fermentatie gebeurt in kegelvormige houten vaten, daarna rijpt de wijn nog twaalf maanden in grote eikenhouten vaten (Sloveens hout). De verdere rijping gebeurt op de fles gedurende drie maanden.

### PROEFNOTITIE

Diepe robijnrode kleurspiegel met een lichte paarse schittering. Het intense parfum van rood en zwart fruit springen uit het glas. Zoete specerijen, kruidige ceder, bramen en veenbessen domineren de neus.

In de mond is het de kruidigheid die domineert, gevolgd door vol zwart fruit en met een lange afdrank.

### WIJN & GERECHT

Deze wijn past uitstekend bij prosciutto (ham), salami en pecorino kaas. De wijn is ook een uitstekende begeleider van gerechten met rood vlees of pasta met vleessaus.

Serveren tussen 16°C - 18°C.

