



VILLA TRASQUA

Traluna

LAND

Italië

REGIO

Toscane

DRUIVENSOORT

95% Sangiovese, 5% Alicante Bouschet

PRODUCTIE

50 000 flessen

VINIFICATIE

De fermentatie gebeurt in roestvrije vaten. Dan rijpt de wijn verder op houten vaten.

PROEFNOTITIE

Transparant en robijnrood met een fonkelende schittering en een violette tint. De neus is gekruid en heeft impressies van donkere bessen en donker rijp fruit. In de mond is de wijn een fruitbom met massa's rood en zwart fruit (kers, bosaardbei) en komen de specerijen ook mooi naar boven. De tannines zijn reeds mooi versmolten en er volgt een aangename sappigheid in de afdronk.

WIJN & GERECHT

De Traluna kan nog twee jaar bewaard worden, maar is nu reeds uitstekend. Ideaal bij eenvoudige Italiaanse gerechten zoals pasta en pizza.

