



# VILLA TRASQUA

## Trasanto

### LAND

Italië

### REGIO

Toscane

### DRUIVENSOORT

100% Sangiovese

### PRODUCTIE

4500 flessen elke 2 à 3 jaar

### VINIFICATIE

De fermentatie heeft plaats in franse barriques. Daarna rijpt de wijn verder in kleine houten Franse barriques gedurende 36 maanden.

### PROEFNOTITIE

Zeer intense diepgoude kleur. Volle en rijpe aroma's van honing, exotisch fruit, rijpe perzik, nectarine, crème brûlée en rozijnen. In de mond een explosie van rijp fruit, honing, exotisch fruit en rozijnen. Een aangename balans tussen het zoete en de aciditeit.

### WIJN & GERECHT

De wijn gaat goed gepaard met foie gras, zoete kazen of zoete lekkernijen. De wijn is nu reeds aangenaam om te drinken, maar kan zeker nog 15 jaar in uw kelder verblijven. De perfecte temperatuur om deze wijn te serveren is rond 6°C.

