



VILLA TRASQUA

Trasgaia

LAND

Italië

REGIO

Toscane

DRUIVENSOORT

50% Cabernet Sauvignon
50% Sangiovese

PRODUCTIE

20 000 flessen

VINIFICATIE

De fermentatie heeft plaats in kegelvormige houten vaten. Daarna rijpt de wijn gedurende 18 maanden in kleine barriques (Frans hout). Daarna rust de wijn nog minimum drie maanden in de kelder op fles.

PROEFNOTITIE

Zeer diepe robijnrode kleur met een paarse schittering. Fijn en aromatisch met een toets van exotisch hout, donkere bessen, jammy blauwe pruimen, zwarte kers en vanille. Kruidige ceder domineert in eerste instantie ook de smaak. Deze vloeit naadloos over in aroma's van donkere braambessen, zoete specerijen, bramen en veenbessen. Rijp en vol met fluwelen tannines en mooie zuren die voor elegantie en finesse zorgen.

WIJN & GERECHT

De wijn gaat goed gepaard met een stukje vers geschoten wild, rood of geroosterd vlees. De wijn is nu reeds aangenaam om te drinken, maar kan zeker nog 8 jaar in uw kelder verblijven.

De perfecte temperatuur om deze wijn te serveren is rond 20°C.

