



Villa Trasqua Trasantino Vin Santo

Omschrijving

Een intens gouden kleur met aroma's van honing, exotisch fruit, rozijnen en abrikozen. In de mond vallen smaken van gedroogde pruimen, abrikozen en karamel op. De afdronk bevat fijne tonen van noten met een goede balans tussen frisse zuren en zoete tonen.

Druivensoort(en)

Sangiovese

Vinificatie

De druiven rijpen gedurende een periode van ten minste 36 maanden op barrique vaten.

Ligging

In het hart van Toscane, binnen het productiegebied van de Chianti Classico met haar beroemde symbool van de zwarte haan, bezit Villa Trasqua 120 hectare. Slechts enkele stappen verwijderd van het majestueuze kasteel van Monteriggioni dat in de provincie Siena ligt.

Spijsadvies

Past erg goed bij zoete desserts, chocolade en of blauwe schimmelkaas.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0408600
Inhoud:	37,5
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2007
Streek:	Toscane
Appellatie:	DOC Vin Santo Chianti Classico Occhio di Pernice
Wijnhuis:	Villa Trasqua