Villa Trasqua Chianti Classico

Toscane - Italië

Vergist bij 26-28°C in stalen tanks met 20-22 dagen schilcontact, gevolgd door een rijping van minstens 12 maanden in grote vaten van Slavonisch eiken.

Een intense robijnrode wijn met een licht granaatrode tint. In de neus fruitig, kruidig en delicaat.

Een stevige wijn met een fijne structuur en een lange afdronk.



Proefnotitie

Fraaie Chianti met een volrode tint en een uitgesproken fruitig aroma, met nuances van lichte kruiden en gebrande tonen. De smaak zet vol en sappig in en ontwikkelt zich evenwichtig, met fijne tannine in de finale. Balans en verfijning!

Drinken bij

Gebraden vlees, wildzwijn, wild en gerijpte schapenkaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie jaar na de oogst en gemakkelijk tot acht jaar houdbaar.

Druivenrassen

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Twentsch WIJNHUIS

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl