Villa Trasqua Nerento Chianti Classico Riserva Gran Selezione

Toscane - Italië

Vergisting bij 26-28°C in conische houten gistkuipen van 5.000 l, met 22-25 dagen schilcontact, gevolgd door een rijping van minstens 30 maanden op 500 l vaten van Frans eiken. Na botteling rijpt de wijn nog minstens 12 maanden op fles.

De wijn is donker robijnrood en heeft allereerst mooie aroma's van fruit: zwarte bessen en bramen, gevolgd door tonen van eucalyptus en laurier. Dan komen de aroma's van specerijen -zoethout, zwarte peper en nootmuskaat met een vleugje koffie en cacao.

Proefnotitie

Een intens robijnrode wijn met een licht granaatrode tint. In de neus is de wijn rijk, delicaat met kruidige tonen van tijm en drop. Dit zorgt voor een soepele wijn met voldoende structuur, stevigheid en een mooie zachte afdronk.

Drinken bij

Florentijnse T-bone, in Chianti gestoofd rundvlees, wildzwijn, wild en gerijpte schapenkaas

Houdbaarheid

2030

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Twentsch WIJNHUIS

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