



EDIZIONI LIMITATE

EXPERIMENTUM BLU

Toscana IGT Rosso

Solo sperimentando si crea innovazione. *Experimentum* è la linea di Villa Trasqua dedicata alle vinificazioni in purezza di vitigni autoctoni toscani e internazionali che ormai si sono perfettamente adattati al terroir di Castellina in Chianti. Una scommessa in vigneto e in cantina per esaltare e valorizzare etichette monovarietal, vinificate solo ed esclusivamente nelle migliori annate. *Experimentum Blu* è 100% Cabernet Franc: un vino di grande intensità olfattiva, eleganza e tannini di raffinata fattura.

UVAGGIO: 100% Cabernet Franc

VINIFICAZIONE: In tini troncoconici di legno da 5.000 litri a temperatura controllata (26/28 °C), con macerazione sulle bucce per almeno 22/25 giorni.

AFFINAMENTO: Almeno 24 mesi in barrique di rovere francese, con 12 mesi almeno di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Cinghiale in umido, stracotto di manzo e brasato.

NOTE SENSORIALI:

Rosso rubino fitto di grande impronta cromatica con leggeri riflessi granati. Grande forza d'intensità olfattiva. Il fruttato è dolce con note di mora, mirtillo macerato e in gelatina. Il profumo si differenzia ulteriormente con sentori di torrefazione, cioccolato alla menta, rabarbaro e corteccia di china. Il percorso olfattivo è così ricco da far emergere anche note balsamiche di erbe officinali, ginepro, poi cuoio e tabacco da pipa. Anche il gusto è un trionfo di fruttato e speziato che accompagnano l'eleganza dinamica del sorso. Caldo, con un tannino di raffinata fattura, centrale e fitto, che accompagna gli aromi di amarena e mora. Sorprendente il finale con una sapidità che anima la chiusura di bocca rendendolo gustoso ed elegante. Gli aromi sono declinati dalla confettura e dalla balsamicità di liquirizia e rabarbaro.