



EDIZIONI LIMITATE

EXPERIMENTUM ORO

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 monovarietalì, vinificate solo ed esclusivamente nelle migliori annate.

Experimentum Oro è 100% Alicante Bouschet: un vino tenace nella forza e nell'intensità, di energica struttura e intensi profumi. La bottiglia è realizzata a doppia cottura a 560°, decorata con serigrafia manuale con sabbie finissime e Argento 980/1000 e sigillata con gomma lacca.

UVAGGIO: 100% Alicante Bouschet

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

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

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Faraona ripiena tartufata, grigliata di carne di manzo e maiale, capriolo in salsa di mirtilli e ginepro.

NOTE SENSORIALI:

Rosso rubino cupo, impenetrabile con tratti noir, il riflesso mantiene una tenace nuance violacea a dispetto degli anni già trascorsi. Il profumo è potente e dolce con un concentrato olfattivo di gelée di frutti di bosco, amarena sciropata e crème de cassis. Tenace nella forza e nell'intensità, si apre a sentori balsamici e mentolati, note dolci di vaniglia e liquirizia con tocchi piacevoli di pepe nero e rosa e noce moscata; anche il floreale anima l'olfatto con un rosa rossa macerata. Il vigore del profumo nel finale esprime note boschive di ginepro ed erbe aromatiche. Al palato è potente e nello stesso momento gustoso, con una forza fruttata prorompente, il grip tannico è ancora vigoroso e rende il sorso pieno ma con una progressiva tendenza alla morbidezza, che sarà il coronamento del percorso evolutivo del vino. La chiusura è coerente con le espressioni organolettiche già evidenziate: il fruttato superlativo di frutti di bosco e mentolato-balsamico che rendono il finale di bocca piacevole ed elegante.