




# TRANOBILI

Toscana IGT Rosso

Biologico 

Da uve a conduzione biologica, Tranobili esprime la passione di Villa Trasqua per un Sangiovese sostenibile, di nobile fattura e squillante identità. Un vino di colore vivace, ben strutturato, armonico, che svela un sensuale bouquet di frutta rossa, con delicate note speziate.

**UVAGGIO:** Sangiovese 85%, Alicante Bouschet 15%

**VINIFICAZIONE:** In tini di acciaio a temperatura controllata (26/28 °C) con macerazione sulle bucce per almeno 20/22 giorni.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barrique di rovere francese; almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18 °C

**ABBINAMENTI:** Salumi tipici toscani, carni rosse, selvaggina, arrosti, formaggi stagionati a pasta dura.

**NOTE SENSORIALI:**

Al profumo, frutti a bacca rossa, prugna, marasca e mirtillo con sentori di vaniglia, pepe nero, tostatura di caffè e cuoio. Al palato piacevole, intenso e persistente. nel complesso equilibrato con note persistenti di speziatura e retrogusto intenso di buona razza e struttura.