



TRASANTO

Toscana IGT Passito

Trasanto nasce dalle nostre migliori uve di Sangiovese da terreni argillosi e limo-sabbiosi, freschi e ricchi di minerali. Di colore ambrato con riflessi dorati, prende vita dopo un appassimento tradizionale di almeno 90 giorni in stuoie. Persistente e intenso, esprime un sapore caldo e avvolgente. Un Passito di Toscana che racconta in modo intenso il carattere della sua terra.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

APPASSIMENTO: Tradizionale, in stuoie per almeno 90 giorni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: In caratelli di piccole dimensioni di rovere francese e castagno italiano.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: Biscotteria secca (cavallucci senesi), panforte, cioccolato, formaggi erborinati stagionati e formaggio di fossa.

NOTE SENSORIALI:

Color ambrato intenso e brillante con sfumature fulve. Potente è l'impatto e variegato nel profumo: dalla noce, al croccante alla mandorla, al miele di corbezzolo, al caramello. Il fruttato è molto articolato con sentori di dattero, albicocca disidratata, fico secco, agrume essiccato e candito, mentre la speziatura parte dalla vaniglia, cannella e chiodo di garofano, per approdare a profumi di cioccolato, caramella mou, pasticceria secca e marzapane. Dolce e morbido ma con una vena di freschezza che lo rende sospeso in un equilibrio perfetto, regalando un'eleganza straordinaria. Anche la chiusura sapida contribuisce a percepirlo dinamico e piacevole. La persistenza aromatica è lunghissima con riconoscimenti di giuggiola, miele, caramello e scorzetta d'arancia candita al cioccolato, oltre ad un prezioso accento speziato.