



TRASGAIA

Toscana IGT Rosso

Una struttura forte che affonda le sue radici prendendo vigore dalla struttura del suolo e aromi dai venti del sud che accarezzano la collina e i vigneti. Un vino che dedica il giusto tempo al piacere. Il Trascaia conquista e stupisce, distinguendosi per i colori accesi e la raffinatezza della struttura.

UVAGGIO: 50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 10% 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: 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Piatti di cacciagione, lepre in umido, fagiano lardellato, formaggi stagionati a pasta dura.

NOTE SENSORIALI:

Rosso rubino profondo con leggerissime nuance granate. Il profumo è immediatamente fruttato con sentori di amarena sciroppata, mirtillo e gelée di lamponi. Seguono note di vaniglia, liquirizia e noce moscata con sbuffi balsamici di eucalipto e tostati di caffè arabica e cioccolato al gianduia. Aprendosi sempre più all'olfatto, esprime sentori di pepe nero e anice stellato. Al gusto è morbido con un avvolgente calore che lo rende piacevole, gustoso ed equilibrato. L'impronta tannica è completamente integrata. Il vino chiude garbato e misurato con ancora aromi fruttati di mora, ribes nero e liquirizia che esprimono una lunga persistenza aromatica.