



# TRASOLO

## Toscana IGT Rosso

L'eterogeneità dei vigneti e del bosco di Villa Trasqua, situati fra le colline di Castellina in Chianti, creano un contesto unico nel suo genere e rendono il Trasolo un vino dalla base intensa e speziata. I caratteri esclusivi di questo Merlot ne fanno un'eccellenza della tenuta di Trasqua, elegante nel gusto con sensazioni sapide derivate dal tipico galestro chiantigiano.

**UVAGGIO:** 100% Merlot

**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:** Matura per 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:** Perfetto con spiedini di carne e volatili. Arista di maiale.

### NOTE SENSORIALI:

La veste visiva è un rosso rubino impenetrabile di fitta trama cromatica con leggeri riflessi granati. L'incipit olfattivo è potente con profumi di amarena, mora e mirto, che si amplifica con note balsamiche di eucalipto, ginepro, garrigue (macchia mediterranea), spezie dolci di cannella e pepe rosa. Completano la gamma dei profumi sentori empireumatici di caffè, cioccolato amaro e sigaro Avana. Il sorso è suadente e appagante con una morbidezza, frutto di un tannino integrato di razza e di raffinata fattura. La chiusura è sapida e denota una balsamicità mentolata e una mineralità che lo rendono gustoso e piacevole. La persistenza aromatica è lunga.