



## Trastella Toscana IGT bianco 2022

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Traubensorte: Vermentino

Klares, mittleres Zitronengelb.

In der Nase intensiver Duft nach Zitrusfrüchten, Wiesenblumen, reifem Pfirsich und exotischen Früchten.

Im Gaumen schönes Säurespiel, mineralische Noten, ausgewogene Struktur mit saftigem Abgang.

Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank. Weiterer Ausbau im Stahltank.

12,5% Vol.

Passt zu: Aperitifs, Fischgerichten, weissem Fleisch, Frischkäse

Jetzt trinkreif, kann noch 1-3 Jahre gelagert werden

**75 cl Flasche**

**Fr. 11.40 exkl. MwSt.**



## **Trasole Toscana IGT rosato 2022**

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Traubensorte: Sangiovese

Brillantes, sattes Lachs.

In der Nase aromatisch, duftet nach Himbeeren, roten Früchten und blumigen Noten. Im Gaumen ausgewogen, mineralisch, frisch und süffig. Schöne Süss-Säure-Balance und anhaltender Abgang.

Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank. Weiterer Ausbau im Stahltank.

13% Vol.

Passt zu: Aperitifs, Fischgerichten, weissem Fleisch, aber auch Gemüse und auch Käse

Jetzt trinkreif, kann noch 1-3 Jahre gelagert werden

**75 cl Flasche**

**Fr. 11.40 exkl. MwSt.**



## Traluna Toscana IGT rosso 2022

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Traubensorte: Sangiovese

Sattes Rubinrot.

In der Nase aromatisch mit Duft nach reifen Früchten, vor allem roten und schwarzen Beeren, ergänzt mit würzigen Aromen, Nelken, Zimt, aber auch rauchige Noten.

Im Gaumen weich und füllig, mit samtigen Gerbstoffen. Ausgewogen mit Aromen von reifen Früchten.

Maischegärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschliessende Reifung im Stahltank.

13,5% Vol.

Passt zu: Fleischgerichten, Braten und Schmorbraten, Pizza, Pasta, aber auch zu toskanischen Eintöpfen

Jetzt trinkreif, kann noch 3 - 5 Jahre gelagert werden

**75 cl Flasche**

**Fr. 11.70 exkl. MwSt.**

**150cl Flasche**

**Fr. 25.00 exkl. MwSt.**