

Trambusti Gonfalone Chianti DOCG

Alkuperä:	Italia, Toscana, DOCG Chianti
Rypälelaji:	Sangiovese
Kypsyty:	Terästankkikypsyty
Suljentatyyppi:	Kierrekorkki
Pakkausko:	50 cl tai 100 cl

Trambustin tila on perustettu vuonna 1934 ja tällä hetkellä neljäs sukupolvi on vetovastuussa tilasta. Tilan viinitarhat sijaitsevat Greve in Chiantissa ja tuotantotilat ovat Firenzessä. 52 hehtaarin alueella viljellään erityisesti Sangiovese -rypälettä, mistä valmistetaan Toscanan kuuluisia Chianti -viinejä. Viinitarhat sijaitsevat 350 metriä merenpinnan yläpuolella.

Trambustin viinit ovat niittäneet mainetta niin italialaisissa kuin kansainvälisesti arvostetuissa viinikilpailuissa, ja sen viinejä nautitaan useassa maassa. Viinien lisäksi tila valmistaa laadukkaita oliiviöljyjä omilla tarhoillaan tuotetuista oliiveista.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Punaviini on värittään läpinäkyvä, rubiininpunainen. Tuoksusta löytyy punaisia marjoja, luumua, kirsikkaa sekä mausteisuutta. Suussa viini on keskitäyteläinen ja pyöreän pehmeä. Maun aromeissa on punaisia marjoja, mausteisuutta ja lakritsia. Nousevat hapot tuovat ryhtiä viinille. Tanniinit ovat pehmeät, mutta kuivattavat. Kokonaisuutena viini on mehevä ja hieman lämmittävä.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä perinteiseen koripulloon eli fiascoon pulloitettu punaviini sopii loistavasti mausteisten makkaroiden, pizzojen, pastojen sekä erilaisten liharuokien kanssa nautittavaksi. Tomaattia sisältävät ruoat saavat tästä viinistä myös oivan kumppanin. Myös juustojen kanssa nautittavaksi!

