




GAVIGNANO CHARDONNAY TOSCANA IGT

SAFRA: 2018

PRODUTOR: Travignoli

 Italia - Toscana - Pelago (Fi)


 90% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc


 **Vinificação:**

A colheita das uvas ocorre na primeira quinzena de setembro. A vinificação inicia com a fermentação das uvas por 10 dias em cubas de aço inoxidável termoregulado sob temperaturas entre 19/20°C. Matura por 3 meses em tanques de aço.

 De cor amarelo palha brilhante.

 *Bouquet* fino, persistente e intenso com notas de frutas brancas.

 De paladar rico, frutado e seco. Um vinho fino e elegante.

 Acompanha aperitivos delicados, pratos elaborados com frutos do mar, mariscos, sopas de peixes e carnes brancas.



Sem madeira



10°C



13%

