

# CHIANTI DOCG VILLA TRAVIGNOLI



VILLA  
TRAVIGNOLI



**SAFRA:** 2019

**PRODUTOR:** Villa Travignoli



Italia – Toscana – Pelago (Fi)



100% Sangiovese (seleção de uvas especiais dos vinhedos Travignoli)



**Vinificação:**

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada a 24/26°C. Remontagem e fermentação malolática realizada em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho é filtrado e maturado em tanques de aço inoxidável sob o período de 3 meses. As uvas destinadas para este Chianti, são cultivadas em um *terroir* especial, solos e condições climáticas encontram-se em perfeita harmonia, ou seja, melhores nutrientes para as vinhas, ótima insolação, além de ventos mais frescos ao final do dia.



Vermelho rubi de média intensidade e brilhante.



Bouquet floral, de frutas vermelhas (cereja, groselha, tomate seco) e manjeriço.



Apresenta taninos suaves e frescor. De ótima persistência no paladar e de muito equilíbrio.



Massas com molho vermelho em geral, carnes grelhadas, massas com recheios de carne, pizza margherita, bistecca fiorentina, minestrone.



**Sem madeira**



**17°C**



**12,5%**

