

# GAVIGNANO CHARDONNAY TOSCANA IGT



SAFRA: 2019



Italia - Toscana - Pelago (FI)



PRODUTOR: Villa Travnoli

VILLA  
TRAVIGNOLI



90% Chardonnay e  
10% Sauvignon Blanc

RECONHECIMENTOS:

90  
PTS  
AD

AD: Revista ADEGA

SAFRA 2018

## 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. Estagia por 3 meses em tanques de aço. O vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha utilizada, portanto, como o elemento clarificante neste processo.

## CARACTERÍSTICAS:



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



12°C



13%



IMPORTADORA  
**Italiamaís**  
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI  
O CATÁLOGO  
COMPLETO

