COLONNETO CHIANTI DOCG

750ml e 375ml (meia garrafa)

MADE IN ITALY

SAFRA: 2020 750 ml
SAFRA: 2021 375 ml

Italia - Toscana - Pelago (FI)

PRODUTOR: Villa Travignoli

VILLA TRAVIGNOLI

100% Sangiovese

RECONHECIMENTOS:

89 PTS AD

SAFRA 2019

AD: Revista ADEGA

VINIFICAÇÃO:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques pressurizados sob temperatura controlada (24/26°C). Remontagem e fermentação malolática realizada em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho é filtrado estagiando sob o período de 3 meses em tanques de aço inoxidável. O vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha utilizada, portanto, como o elemento clarificante neste processo.

CARACTERÍSTICAS:

Vermelho rubi brilhante.

Frutas vermelhas como amora e framboesa, de *bouquet* floral e intenso.

Apresenta taninos suaves, acidez típica com muito equilíbrio, confirmando as notas de frutos vermelhos e aromas florais encontradas na boca.

Saladas em geral, pratos de massa, pizzas, carnes vermelhas e carnes brancas grelhadas.

Sem Madeira | **17ºC** | **12,5%**

IMPORTADORA Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:

INSTAGRAM | FACEBOOK | LINKEDIN | TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO COMPLETO