




COLONNETO CHIANTI DOCG

SAFRA: 2016 e 2018 (750ml) e 2016 (375ml)

PRODUTOR: Travignoli

 Italia - Toscana - Pelago (Fi)

 100% Sangiovese



Vinificação:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (24/26°C). Remontagem e fermentação malolática realizada em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho é filtrado e maturado sob o período de 3 meses também em tanques de aço inoxidável.



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 encontrados na boca.



Saladas em geral, pratos de massa e carnes brancas.



Sem madeira



17°C



12,5%



750ml

375ml

