

VILLA TRAVIGNOLI ROSÉ TOSCANA IGT



SAFRA: 2020



Italia - Toscana - Pelago (FI)



PRODUTOR: Villa Travignoli

VILLA
TRAVIGNOLI



60% Sangiovese e 40% Merlot

RECONHECIMENTOS:

92
PTS
LM

LM: Luca Maroni

SAFRA 2019

VINIFICAÇÃO:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável termo regulados (19/20°C) passando por 3 meses de afinamento em tanques de aço inoxidável completando assim a sua vinificação. O vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha utilizada, portanto, como o elemento clarificante neste processo.

CARACTERÍSTICAS:



De cor rosa pálido (salmão), com uma ótima limpidez.



Notas de frutas exóticas, morango e de flores brancas.



De ótima acidez, é um vinho equilibrado, fresco e elegante. Retrogosto muito agradável, que lembra a alcaçuz e menta.



Acompanha muito bem antipastos mais delicados, queijos e frios em geral. Também frutos do mar, mariscos, comida oriental, sopas de peixes e carnes brancas.



Sem Madeira



12°C



13%



VILLA
TRAVIGNOLI



ROSÉ

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

