

CHIANTI DOCG RUFINA VILLA TRAVIGNOLI MAGNUM 1,5L



SAFRA: 2021



Italia - Toscana - Pelago (FI)



PRODUTOR: Villa Travnoli

VILLA
TRAVIGNOLI



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

RECONHECIMENTOS:



VINIFICAÇÃO:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada a 26/28°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. O vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha utilizada, portanto, como o elemento clarificante neste processo.

As uvas destinadas para este Chianti, são cultivadas em um terroir especial, solos e condições climáticas encontram-se em perfeita harmonia: melhores nutrientes para as vinhas, ótima insolação, além de ventos mais frescos ao final do dia.

CARACTERÍSTICAS:



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.



Estágio de 6 meses
em barricas de carvalho



17 °C



13%

IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS



SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

