

COLONNETO CHIANTI DOCG

750ml e 375ml (meia garrafa)



SAFRA: 2021 750 ml
SAFRA: 2023 375 ml



Italia - Toscana - Pelago (FI)



PRODUTOR: Villa Travignoli

VILLA
TRAVIGNOLI



100% Sangiovese

RECONHECIMENTOS:

89
PTS
AD



AD: Revista ADEGA

SAFRA 2019

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



17°C



12,5%



IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONFECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

