



14,5 %

18 C° ~21 C°

PRODUTOR



Villa Travnoli



Chianti Rùfina Riserva
DOCG



ITÁLIA



Toscana
Pelago



2020

CARACTERÍSTICAS



100% Sangiovese



24 MESES EM BOTTIS FRANCESES

VINIFICAÇÃO

Fermentação por 10 dias em tanques de aço inox sob temperatura controlada (28/30°C). Remontagem seguindo posteriormente à fermentação malolática realizada também em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha utilizada, portanto, como o elemento clarificante neste processo, substituindo insumos animais ou artificiais. Por fim, é trasfegado para barris de carvalho envelhecendo por 24 meses.

Vinho de baixa intervenção

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



BISTECA ALLA
FIORENTINA



QUEIJOS
MATURADOS



MASSA AL RAGÙ

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho rubi brilhante.

Aromas: Frutado e envolvente, com notas de cereja madura, framboesa. Especiarias, e toques de baunilha e tabaco.

Paladar: Intenso, com taninos firmes e acidez vibrante, proporcionando final longo e harmonioso.

