

# VILLA TRAVIGNOLI CHIANTI RUFINA DOCG



750ml

13 %

16 C° ~18 C°

## PRODUTOR



Villa Travignoli



CHIANTI RUFINA DOCG



ITÁLIA



Toscana  
Pelago



2022

## CARACTERÍSTICAS



100% SANGIOVESE



6 MESES EM BOTTI DE CARVALHO FRANCÊS +  
6 MESES EM TANQUES DE AÇO INOX

## VINIFICAÇÃO

Fermentação por 10 dias em tanques pressurizados sob temperatura controlada, em seguida é submetido à fermentação malolática. Em seguida o vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha, utilizada como o elemento clarificante, substituindo insumos animais ou artificiais. Por fim, matura por 06 meses em barricas de carvalho francês e 06 meses em tanques de aço inox, totalizando 12 meses.

### *Vinho de baixa intervenção*

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



MASSAS COM  
MOLHO VERMELHO



PIZZAS NO GERAL



SALADA AL  
CAPRESE

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Vermelho:** Rubi brilhante, com reflexos granada ao evoluir.

**Aromas:** Frutas vermelhas, Pimenta do reino e bouquet floral

**Paladar:** Equilibrado, com taninos macios, acidez vibrante e final persistente.

