

GAVIGNANO CHARDONNAY TOSCANA

PRODUTOR



Villa Travignoli



CHARDONNAY
TOSCANA IGT



ITÁLIA



Toscana
Pelago



2024

CARACTERÍSTICAS



90% CHARDONNAY, 10% SAUVIGNON BLANC



SEM MADEIRA

VINIFICAÇÃO

Fermentação por 10 dias em tanques pressurizados sob temperatura controlada, maceração curta. O vinho é filtrado com resíduos fósseis do próprio solo, convertidos em farinha, utilizada como o elemento clarificante, substituindo insumos animais ou artificiais. Afinamento de 03 meses em tanques de aço inox sob temperatura controlada.

Vinho de baixa intervenção

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



QUEIJOS E FRIOS



RISOTOS NO GERAL



PEIXES E FRUTOS
DO MAR

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Amarelo palha brilhante,

Aromas: Frutas tropicais e bouquet floral

Paladar: No paladar, é untuoso, com boa acidez e final persistente.



13 %



12 C° ~15 C°

