

VILLA TRAVIGNOLI CHIANTI RUFINA DOCG



750ml

13 %

16 C° ~18 C°

PRODUTOR



Villa Travignoli



CHIANTI RUFINA DOCG



ITÁLIA



Toscana
Pelago



2023

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.



mkt@italiamais.com.br



+55 11 3044-1116