

VILLA TRAVIGNOLI CHIANTI COLONNETO



750ml e 375ml

12,5 %

17 C° ~21 C°

PRODUTOR



Villa Travignoli



Chianti DOCG



ITÁLIA



Toscana
Pelago



2021

CARACTERÍSTICAS



100% Sangiovese



6 MESES EM TANQUES DE AÇO INOX SOB
TEMPERATURA CONTROLADA

VINIFICAÇÃO

Fermentação por 10 dias em tanques pressurizados sob temperatura controlada. Remontagem e fermentação malolática realizada em tanques de aço inoxidável. 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 tanques de aço inox sob temperatura controlada.

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, bouquet floral

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

