

# VILLA TRAVIGNOLI CHIANTI DOCG



750ml e 1,5L

13 %

12 C° ~15 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.

