

# VILLA TRAVIGNOLI ROSÉ TOSCANA IGT

## PRODUTOR



Villa Travignoli



SANGIOVESE ROSÉ



ITÁLIA



Toscana  
Pelago



2023

## CARACTERÍSTICAS



60% SANGIOVESE 40% MERLOT



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



PIZZAS NO GERAL



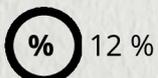
PEIXES E FRUTOS  
DO MAR

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Visual:** Rosa pálido, com ótima límpidez

**Aromas:** Frutas vermelhas, morango e bouquet floral.

**Paladar:** Fresco, equilibrado e elegante, com excelente acidez. O retrogosto é persistente, trazendo frescor e agradabilidade.



12 %



12 C° ~15 C°

