



VILLA TRAVIGNOLI



ROSÈ I.G.T. TOSCANA

Zona di produzione: zone collinari di Pelago nell'area del Chianti Rufina. Terreni argillosi, marnosi e calcarei che si affacciano sulla valle dell'Arno ad est di Firenze.

Esposizione: sud.

Altitudine: 200/350 m s.l.m.

Vitigni: Sangiovese (60%), Merlot (40%).

Sistema allevamento: cordone speronato.

Raccolta uve: prima metà di settembre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 10 giorni in tini di acciaio termoregolati (19/20°C).

Maturazione: 3 mesi in acciaio.

Possibilità invecchiamento: 5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosa pallido, con un'ottima limpidezza.

Profumo: note di frutta esotica, fragola e bouquet di fiori bianchi.

Sapore: una buona acidità in bocca, equilibrato, fresco e elegante.

Accostamenti: accompagna piacevolmente antipasti delicati, ma anche

formaggi e affettati. Può essere abbinato anche a piatti marinarini, crostacei zuppe di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 12°C.

Production area: amidst the hills of Pelago in the Chianti Rufina D.O.C.G. area, with a soil composition of marly, calcareous clay as typically found in the Arno valley east of Florence.

Aspect: south-facing.

Altitude: 200/350 m above sea level.

Grape variety: Sangiovese (60%), Merlot (40%).

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: first half of September.

Vinification: the grapes are fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature (18/20°C) for 10 days.

Maturation: three months in stainless steel.

Ageing potential: 5 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: pink pale, with a great limpidity.

Aroma: perception of exotic fruit, strawberries and a white flowers bouquet

Flavour: a good acidity in mouth, balanced, fresh and elegant.

Accompaniments: it can beside delicate appetizers, but also chesses and delicatessen. It can be combined as well with seafood dishes, crabs, fish soups, and white meats.

Serving temperature: 12°C.