



VILLA TRAVIGNOLI



GAVIGNANO 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: Chardonnay (90%), Sauvignon (10%).

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: giallo paglierino.

Profumo: bouquet fine, persistente e intenso, con note di frutta bianca.

Sapore: gusto ricco e sapore asciutto, al palato è fine ed elegante.

Accostamenti: accompagna piacevolmente antipasti delicati, piatti marinari, crostacei zuppe di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10°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: Chardonnay (90%), Sauvignon (10%).

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: first half of September.

Vinification: the grapes are fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature (19/20°C) for 10 days.

Maturation: three months in stainless steel.

Ageing potential: 5 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: pale straw yellow.

Aroma: delicate but persistent and intense, with notes of fruit.

Flavour: rich and dry; fine and elegant on the palate.

Accompaniments: well-suited to subtly flavoured appetisers, seafood dishes and soups, and meat.

Serving temperature: 10°C.