



VILLA TRAVIGNOLI



GOVERNO CHIANTI RUFINA D.O.C.G.

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.

Sistema allevamento: cordone speronato.

Raccolta uve: prima metà di ottobre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 10 giorni in tini di acciaio termoregolati (26/28°C). Subito dopo la svinatura vengono aggiunte delle uve nel vino fatte precedentemente appassire su delle stuoie in bamboo. Finita la fermentazione il vino passa nelle botti di legno.

Maturazione: 9 mesi nelle botti in legno.

Possibilità invecchiamento: 15/20 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosso rubino.

Profumo: profumo avvolgente, aromi di frutta rossa e matura, lunga persistenza.

Sapore: ritornano nuovamente i sentori di frutta rossa e sul finale leggermente speziato.

Accostamenti: si abbina bene a piatti saporiti e carni rosse, soprattutto alla griglia

Temperatura di servizio: 19/20°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.

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: first half of October.

Vinification: the grapes are fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature (28/30°C) for 10 days before racking and malolactic fermentation in stainless steel. After fermentation the wine is put into oak barrels.

Maturation: 9 months in oak barrels.

Ageing potential: 15/20 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: ruby-red in colour.

Aroma: enveloping, flavours of red ripe fruits, excellent persistence.

Flavour: regain comes out the red fruits flavours with a little touch of different spices at the end, good persistence and very pleasant.

Accompaniments: well-suited to savoury and red meat dishes, particularly grilled meats.

Serving temperature: 19/20°C.