



VILLA TRAVIGNOLI



CALICE DEL CONTE 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: Merlot (100%).

Sistema allevamento: cordone speronato.

Raccolta uve: da metà settembre a metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 10 giorni in tini di acciaio termoregolati (28/30°C). Svinatura e poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Finita la fermentazione il vino passa nelle barriques in legno di rovere.

Maturazione: 18 mesi in barriques e poi in bottiglia.

Possibilità invecchiamento: 15/20 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosso intenso con note violacee.

Profumo: ciliegia matura con presenza di mora e frutti di bosco, con leggeri sentori di spezie.

Sapore: vellutata consistenza, struttura piacevolmente equilibrata ed armonica.

Accostamenti: piatti saporiti ed elaborati, carni alla griglia e brasati.

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: Merlot (100%).

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: from mid-September until mid-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 barriques.

Maturation: 18 months in barriques and then in bottles.

Ageing potential: 15/20 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: intense red with violet hues.

Aroma: ripe cherry with hints of berry and forest fruits, and a touch of spice.

Flavour: well-structured and harmonious on the palate with a velvety consistency.

Accompaniments: savoury and cured dishes, and grilled and braised meat.

Travignoli Società Agricola a Responsabilità Limitata

Partita Iva e Codice Fiscale IT 07289800489 - R.E.A FI-693223

Email: info@travignoli.com - www.travignoli.com