



# 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.