



VILLA TRAVIGNOLI



VILLA TRAVIGNOLI 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: dal 20 settembre a metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 10 giorni in tini di acciaio termoregolati (26/28°C). Svinatura e poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Finita la fermentazione il vino passa nelle botti di legno.

Maturazione: 6 mesi in legno e 6 mesi in acciaio.

Possibilità invecchiamento: 15/20 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosso rubino.

Profumo: profumo avvolgente, gusto sapido ed eccellente persistenza.

Sapore: vino di grande struttura capace di abbinare longevità e morbidezza, buona armonia gustativa ed ottima bevibilità, gentile al palato.

Accostamenti: si adatta bene sia a cibi leggeri che a pietanze elaborate.

Temperatura di servizio: 18/19°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: from the 20th of September until the middle of October.

Vinification: the grapes are fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature (26/28°C) for 10 days before racking and malolactic fermentation in stainless steel. After fermentation the wine is put into wooden barrels.

Maturation: six months in wood and six months in stainless steel.

Ageing potential: 15/20 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: ruby-red in colour.

Aroma: clean, floral notes.

Flavour: well structured and harmonic on the palate; easy drinking with a soft and lingering finish.

Accompaniments: adapts well to both light and more substantial dishes.

Serving temperature: 18/19°C.

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