



VILLA TRAVIGNOLI



TEGOLAIA RISERVA 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, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Sistema allevamento: cordone speronato.

Raccolta uve: prima metà di ottobre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 15 giorni in tini di acciaio termoregolati (28/30°C). Svinatura e poi fermentazione malo lattica sempre in acciaio. Finita la fermentazione il vino passa nelle botti di legno.

Maturazione: 24 mesi nelle botti in legno.

Possibilità invecchiamento: 15/20 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosso rubino.

Profumo: profumo avvolgente, gusto sapido ed eccellente persistenza.

Sapore: vino di grande personalità, rotondo ed equilibrato con note balsamiche.

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, Merlot, Cabernet Sauvignon.

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: 24 months in oak barrels.

Ageing potential: 15/20 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: ruby-red in colour.

Aroma: enveloping, savoury with excellent persistence.

Flavour: round and balanced with robust personality.

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

Serving temperature: 19/20°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