



VILLA TRAVIGNOLI



BORGO SANTA FIORA CHIANTI 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 (24/26°C). Svinatura e poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Finita la fermentazione il vino viene filtrato e messo in acciaio inox.

Maturazione: 3 mesi in acciaio.

Possibilità invecchiamento: 10 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosso rubino, con disco bianco, ottima limpidezza.

Profumo: profumi di frutta rossa, come mora e lampone con un intenso bouquet floreale.

Sapore: vino con tannini morbidi ma presenti, una giusta acidità tipica della zona e molto equilibrato in bocca. Si ritrova ancora la presenza di frutti rossi e aromi floreali.

Accostamenti: predisposto per piatti freschi, come insalate, ma anche primi piatti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 17°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 (24/26°C) for 10 days before racking and malolactic fermentation in stainless steel.

Maturation: 3 months in stainless steel tanks.

Ageing potential: 10 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: ruby-red in colour, with a white disc and a great limpidity.

Aroma: red fruits perfumes, such as blackberry and raspberry with an intense floral bouquet.

Flavour: wine with soft tannins but existent, a great acidity and very balanced in mouth typical of the area. We can still find red fruits and floral aromas.

Accompaniments: perfect with fresh dishes, such as salads or appetizers, but very good also for pasta or white meats.

Serving temperature: 17°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