



VILLA TRAVIGNOLI



VIN SANTO CHIANTI RUFINA D.O.C.

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: Malvasia (70%), Trebbiano (30%).

Sistema allevamento: cordone speronato.

Raccolta uve: seconda metà di settembre.

Vinificazione: dopo la raccolta le uve vengono fatte appassire su appositi cannicci per 4/5 mesi. Quindi pressate e poi messe a fermentare nei caratelli di legno.

Maturazione: 5 anni in barrique e poi in bottiglia.

Possibilità invecchiamento: 30/40 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: colore dorato.

Profumo: profumi dolci di frutta candita e miele.

Sapore: gusto morbido e vellutato.

Accostamenti: adatto ad accompagnare piacevolmente sia dolci che formaggi.

Temperatura di servizio: 14/18°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: Malvasia (70%), Trebbiano (30%).

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: second half of September.

Vinification: after harvest, the grapes are left to dry naturally on wattle shelves for four to five months before being pressed and then fermented in wooden kegs.

Maturation: five years in barriques and then in bottles.

Ageing potential: 30/40 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: golden amber.

Aroma: candied fruit and honey.

Flavour: soft and smooth.

Accompaniments: well-suited to both cheese and desserts.

Serving temperature: 14/18°C.