



VILLA TRAVIGNOLI



SPUMANTE BRUT ROSÉ

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 (40%), Merlot (60%).

Sistema allevamento: cordone speronato.

Raccolta uve: prima metà di settembre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 10 giorni in tini di acciaio termoregolati (19/20°C).

Maturazione: 3 mesi in acciaio e spumantizzazione con metodo Charmat.

Possibilità invecchiamento: 3 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rosa pallido, con un'ottima limpidezza.

Profumo: note di frutta tropicale, agrumi, pesca e bouquet di fiori bianchi.

Sapore: bollicina fine, si ritrova la frutta tropicale e una buona acidità finale.

Accostamenti: accompagna piacevolmente antipasti delicati, ma anche

formaggi e affettati. Può essere abbinato anche a piatti marinari, crostacei, zuppe di pesce e carni bianche.

SPARKLING BRUT ROSÉ

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 (40%), Merlot (60%).

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: first half of September.

Vinification: the grapes are fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature (18/20°C) for 10 days.

Maturation: three months in stainless steel and sparkling process made with Charmat method.

Ageing potential: 3 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: pink pale, with a great limpidity.

Aroma: notes of tropical fruit, citrus, peach and bouquet of white flowers.

Flavour: fine bubbles, tropical fruit and good acidity.

Accompaniments: it can be served beside delicate appetizers, but also chasses and delicatessen. It can be combined as well with seafood dishes, crabs, fish soups, and white meats.

Serving temperature: 8°C.