



VILLA TRAVIGNOLI



VILLA TRAVIGNOLI 550 CHIANTI RUFINA RISERVA 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 (100%).

Sistema allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 15 giorni in tini di acciaio termoregolati (28/30°C).

Maturazione: 24 mesi in botti da 25hl.

Possibilità invecchiamento: 15/20 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: colore rosso granato.

Profumo: molto profumato con forti sentori di frutta rossa e ciliegia matura.

Sapore: molto corposo e complesso. Molto lungo il finale che si trascina dietro nuovamente le note di frutta rossa.

Accostamenti: piatti saporiti ed elaborati, carni alla griglia e brasati.

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 (100%)

Cultivation method: spurred cordon.

Harvest period: from mid-September until mid-October.

Vinification: the grapes are fermented in stainless steel tanks thermo-regulated (28/30°C) for 15 days.

Maturation: 24 months in 25hl barrels.

Ageing potential: 15/20 years.

SENSORY CHARACTERISTICS

Appearance: garnet-red color.

Aroma: very fragrant with strong scents of red fruit and cherry ripe.

Flavour: extremely full-bodied and complex. The very long finish carries the red fruit notes.

Accompaniments: savory and elaborate dishes, grilled and braised meats.

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