

VILLA TRAVIGNOLI ROSÉ TOSCANA IGT



SAFRA: 2020

PRODUTOR: Villa Travignoli



Italia – Toscana – Pelago (Fi)



60% Sangiovese e 40% Merlot



Vinificação:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável termo regulados (19/20°C) passando por 3 meses de afinamento em tanques de aço inoxidável completando assim a sua vinificação.



De cor rosa pálido, com uma ótima limpidez.



Notas de frutas exóticas, morango e de flores brancas.



De ótima acidez, é um vinho equilibrado, fresco e elegante. De retrogosto muito agradável, que lembra a alcaçuz e menta.



Acompanha muito bem antipastos mais delicados, mas também queijos e frios em geral. Pode também acompanhar frutos do mar, mariscos, sopas de peixes e carnes brancas.



Sem madeira



12°C



13%



92 PTS Luca Maroni
Safrá 2019

