

<http://www.travignoli.com/contents.html#b2>

TEGOLAIA RISERVA CHIANTI RUFINA 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: prima metà di ottobre.

Vinificazione: fermentazione delle uve per 10 giorni in tini di acciaio termoregolati (28/30°C). Svinatura e poi fermentazione malolattica sempre in acciaio. Finita la fermentazione il vino passa nelle botti di legno.

Maturazione: 20 mesi nelle botti in legno.

Possibilità invecchiamento: 15/20 anni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: rosso rubino.

Profumo: profumo avvolgente, gusto sapidico ed eccellente persistenza.

Sapore: vino di grande personalità, rotondo ed equilibrato.

Accostamenti: si abbina bene a piatti saporiti e carni rosse, soprattutto alla griglia.

Temperatura di servizio: 19/20°C.

Dati analitici

Alcool: 13,5%vol.

Acidità totale: 5,00.

Estratto secco: 30,00.

Polifenoli totali: 3100.



Sagra 2010. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.