

VILLA di VETRICE

DATI GENERALI

Denomination Chianti Rufina Riserva DOCG
Uve Sangiovese (90 %), Canaiole Nero (7 %), Colorino (3 %)
Periodo di raccolta Inizio Ottobre
Resa per ettaro 45 hl
Vinificazione in tini di acciaio
Invecchiamento 36 mesi in botti di rovere
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore Rosso Rubino tendente al granato
Profumo Complesso, intenso, con sentori eterei e di frutta
Gusto Morbido, equili- brato, con tannini ben integrati
Temperatura di Servizio 18 °C
CONFEZIONE
Chiusura Tappo di sughero
Contenuto 0.75 lt
Unità per cartone 6

LA FATTORIA

La famiglia Grati produce vino e olio nel territorio di Rufina da 5 generazioni. A Vetrice la famiglia Grati possiede 70 ettari di vigneto e 13000 piante di olivo. VILLA DI VETRICE si trova a pochi chilometri ad est di Firenze, fra pievi romaniche, case torri, castelli e ville cinquecentesche e all'interno del territorio del Chianti Rufina che già nel 1716 il Granduca Cosimo III aveva indicato, individuando con precisione i confini, per la produzione del vino, con altre 3 zone viticole della Toscana. La Fattoria si sviluppa intorno a una torre di avvistamento del 1200. VILLA DI VETRICE produce l'Olio Extravergine di Oliva, il Chianti Rufina e il Vinsanto del Chianti Rufina.

IL VINO

Il Chianti Rufina Riserva VILLA DI VETRICE è un vino che rispecchia il territorio, fatto con i vitigni tipici toscani, come il Sangiovese, il Canaiolo Nero e il Colorino. Le uve provengono dalle vigne esposte a sud. Viene fermentato a temperatura controllata in tini di acciaio. La macerazione dura 4 settimane. Il Chianti Rufina, poi, affina in botti di rovere da 28 hl per 36 mesi.

E' di color rosso rubino, al naso è intenso e complesso, con note speziate, tostate e di piccoli frutti a bacca rossa. E' morbido, di notevole freschezza, con tannini ben integrati. Risulta elegante con un finale lungo e persistente.

