

VILLA di VETRICE

DATI GENERALI

Denomination
Chianti Rufina
DOCG

Uve
Sangiovese (90%),
Canaiole Nero (7%),
Colorino (3%)

Periodo di raccolta
Tra metà settembre e
metà Ottobre

Resa per ettaro
56 hl

Vinificazione
in tini di acciaio

Invecchiamento
6 mesi in botti di
rovere

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Rosso Rubino

Profumo
Fruttato, intenso
e persistente

Gusto
Rotondo, equilibrato,
pieno

*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 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. Viene fermentato a temperatura controllata in tini di acciaio. La macerazione dura circa 4 settimane. Il Chianti Rufina, poi, affina in botti di rovere da 28 hl per 6 mesi. L'imbottigliamento avviene un anno dopo la vendemmia.

È di color rosso rubino. Al naso è intenso e complesso. Prevaleggiano note floreali tipiche del Sangiovese e fruttate. L'ingresso in bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza. Risulta elegante con un finale lungo e persistente.

