

Chianti Rufina TERRE DI AVANELLA DOCG

VILLA di VETRICE



DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:

Chianti Rufina Riserva DOCG - TERRE DI AVANELLA

Regione/Region:

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

Vitigni/Grapes:

Sangiovese 100% - in purezza

Esposizione/Exposure:

a Sud/South.

Tipologia di suolo/The soil:

Argilloso e ricco di scheletro, sassoso/
clayey, stony and rich in skeleton.

Sistema di allevamento/Farming system:

Cordone speronato / *Spur Cordon*

Produzione per ettaro/Yield for hectare:

45 hl

Vendemmia/Harvest:

Inizio Ottobre/metà Ottobre, manuale
/early-october/Mid-october, manual

Vinificazione/Vinification:

Dopo un'accurata raccolta manuale, solo le uve migliori vengono delicatamente pigiate e fatte fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. / *After careful manual harvesting, only the best grapes are softly pressed and fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature.*

Affinamento/Aging:

In tonneau di rovere per 12 mesi e successivamente affinamento in bottiglia per almeno tre mesi/ *In oak tonneau for 12 months and subsequently refined in bottle for at least three months.*

L'AZIENDA / THE COMPANY

L'Azienda Villa di Vetrice è una realtà familiare nel cuore del Chianti Rufina, a pochi chilometri da Firenze. Da 6 generazioni produciamo i nostri vini unendo tradizione e innovazione. Produciamo vini eleganti, freschi e di grande carattere, espressione autentica del nostro territorio/ *The Villa di Vetrice Winery is a family-run business in the heart of Chianti Rufina, just a few kilometers from Florence. For six generations, we have been producing our wines by combining tradition and innovation. We produce an elegant and fresh wines with great character, an authentic expression of our territory.*

