

Chianti Rufina DOCG

VILLA di VETRICE



DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:

Chianti Rufina DOCG

Regione/Region:

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

Vitigni/Grapes:

Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino

Esposizione/Exposure:

circa 250/300 metri di altitudine con esposizione a Sud / Sud – Ovest / approximately 250/300 meters above sea level with South/ South-West exposure.

Tipologia di suolo/The soil:

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

Sistema di allevamento/Farming system:

in parte Guyot e in parte cordone speronato / Guyot and Spur cordon

Produzione per ettaro/Yield for hectare:

56 hl

Vendemmia/Harvest:

metà Settembre/metà Ottobre, manuale / mid-September/Mid-october, manual

Vinificazione/Vinification:

Serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata/ Stainless steel tanks at a controlled temperature.

Affinamento/Aging:

In botti di rovere per 6 mesi e successivamente affinamento in bottiglia/ In oak barrels for 6 months and subsequently refined in bottle.

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.*

