

Chianti Riserva DOCG

DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:

Chianti Riserva DOCG

Regione/Region:

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

Vitigni/Grapes:

Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 7%,
Colorino 3%

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:

Limo e marna con un pò di argilla. Fertile
con buon contenuto di minerali/*Silt and
marl with some clay - fertile with good
mineral content*

Sistema di allevamento/Farming system:

in parte Guyot, in parte Cordone
speronato / *Guyot and Spurred Cordon*

Produzione per ettaro/Yield for hectare:

63 hl

Vendemmia/Harvest:

Metà Settembre, manuale /*mid-September,
manual*

Vinificazione/Vinification:

Serbatoi in acciaio inox/ *Stainless steel
tanks.*

Affinamento/Aging:

Il vino matura per due anni in botti grandi
di rovere.

Successivamente viene imbottigliato e
affinato in bottiglia prima della
commercializzazione/ *The wine matured
for two years in large oak barrels. It is then
bottled and further aged in the bottle before
release.*

GRATI



L'AZIENDA / THE COMPANY

L'Azienda Grati 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, con un profondo legame con la terra e il territorio. I nostri vini sono il frutto della nostra passione, della qualità e della storia della nostra Azienda. / *The Grati 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, with a deep connection to the land and the territory. Our wines are a the result of our passion, quality and the history of our family winery.*

