

Toscana Rosè IGT



DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:

Toscana Rosè IGT

Regione/Region:

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

Vitigni/Grapes:

Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10%

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:

70 hl

Vendemmia/Harvest:

Metà Settembre, manuale /mid-September, manual

Vinificazione/Vinification:

Serbatoi in acciaio inox. Dopo una breve macerazione con le bucce il mosto viene travasato e continua la fermentazione a 15°C/ Stainless steel tanks. After a brief maceration with the skins, the must is racked and fermentation continues at 15°C.

Affinamento/Aging:

Serbatoi in acciaio inox/ Stainless steel tanks.

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.

