Chianti Rufina Riserva DOCG

dal 1200

VILLA di VETRICE

DATI GENERALI

Vendemmia
2011

Denomination
Chianti Rufina Riserva DOCG

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

Periodo di raccolta
Inizio Ottobre

Resa per ettaro
45 hl

Vinificazione
in tini di acciaio

Invecchiamento
36 mesi in botti di rovere

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Rosso Rubino tendente al granato

Profumo
Complesso, intenso, con sentori eterei e di frutta

Gusto
Morbido, equilibrato, con tannini ben integrati

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 precisone i confini, per la produzione del vino, con altre 3 zone viticole della Toscana. La Fattoria si sviluppa intorno auna 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 Riserva 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. Le uve provengono dalle vigne esposte a sud. Viene fermentato a temperatura controllata in tini di acciaio. La macerazione dura 4 settimane. Il Chianti Rufina, poi, affina in botti di rovere da 28 hl per 36 mesi.

E' di color rosso rubino, al naso è intenso e complesso, con note speziate, tostate e di piccoli frutti a bacca rossa. E' morbido, di notevole freschezza, con tannini ben integrati. Risulta elegante con un finale lungo e persistente.