

# VILLA di VETRICE

## DATI GENERALI

*Vendemmia*  
2012

*Denominazione*  
Chianti Rufina  
DOCG

*Uve*  
Sangiovese

*Periodo di raccolta*  
Metà Ottobre

*Resa per ettaro*  
45 hl

*Vinificazione*  
in tini di acciaio

*Invecchiamento*  
36 mesi in botti di  
rovere da 5 hl fino a  
15 hl

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore*  
Rosso Rubino

*Profumo*  
Complesso, intenso  
e persistente

*Gusto*  
Rotondo, corposo,  
equilibrato, lungo

*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 precisione i confini, per la produzione del vino, con altre 3 zone viticole della Toscana. La Fattoria si sviluppa intorno a una 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 Terre di Avanelle proviene da un vigneto singolo. Su un cabreo di fine XVII secolo la porzione di terreno, dove adesso si trova il vigneto, era un campo vitato e olivato e presentava la scritta "Terre di Avanelle". E' un vigneto di solo Sangiovese. La raccolta delle uve avviene verso la metà di Ottobre, quando hanno raggiunto la completa maturazione. Viene fermentato a temperatura controllata in tini di acciaio. La macerazione dura 4 settimane. Il Terre di Avanelle, poi, affina in botti di rovere da 15, 5 e 3 hl per 24-36 mesi.

E' di color rosso rubino intenso; l'intensità del colore è dovuta alla maturazione delle uve e alla lunga macerazione. Al naso è intenso e complesso, con note di piccoli frutti a bacca nera come la mora di rovo, sentori di spezie, vaniglia e leggera tostatura ed infine sentori floreali e di viola tipici del Sangiovese. Al palato è fresco, morbido, equilibrato. I tannini sono integrati con il corpo del vino che risulta setoso ed armonioso. La componente acida è importante e si unisce elegantemente con quella alcolica.

