Chianti DOCG

GRATI

DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:
Chianti 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*:
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.*