

Toscana Bianco IGT



DATI GENERALI

Denominazione/Denomination:

Toscana Bianco IGT

Regione/Region:

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

Vitigni/Grapes:

Trebbiano 50%, Malvasia 45%, Vionier 5%

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*

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:

Guyot

Produzione per ettaro/Yield for hectare:

70 hl

Vendemmia/Harvest:

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

Vinificazione/Vinification:

Pressatura soffice delle uve, fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata/ *Soft pressing in temperature-controlled 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.*

