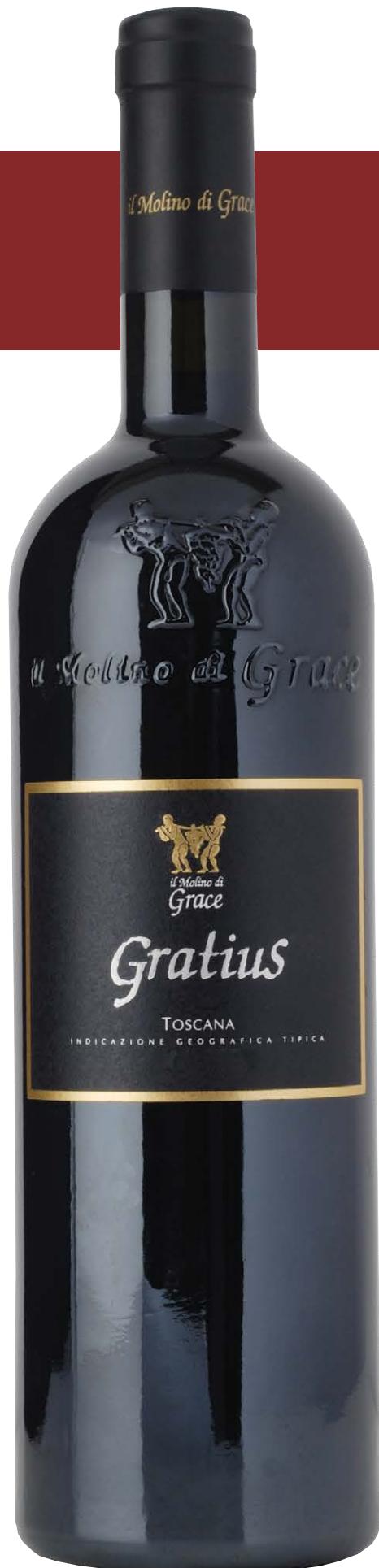


IGT GRATIUS



UVAGGIO

Sangiovese, Canaiolo,
Colorino

POSIZIONE

Collinare a forte pendenza 580 metri di
altitudine

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot a 3-4 gemme

VENDEMMIA

Tardiva, dopo il 10 Ottobre a mano

VINIFICAZIONE

A temperatura controllata
di 28-30°C; macerazione e
fermentazione intorno ai 20 giorni

INVECCHIAMENTO

12 mesi in barriques e tonneaux
francesi nuove e di primo passaggio

PRODUZIONE

22 hl per ettaro

GRAPES

Sangiovese, Canaiolo,
Colorino

POSITION

Single vineyard at steep hillside
at 580 meters above sea level

TRAINING SYSTEM

Guyot

HARVEST

Late, after October 10th, by hand

VINIFICATION PROCESS

After a second grape quality control,
20 days of maceration at a controlled
temperature of 28-30°C with soft
extraction process and frequent punch-
downs

AGING

12 months in French barriques and
tonneaux new and first use

PRODUCTION

22 hl/ha



Tenuta Agricola Il Molino di Grace

Località Il Volano
50022 Panzano in Chianti,
(FI) Italy

CONTACT

Tel (+39) 055.856.1010
Fax (+39) 055.856.1942
info@ilmolinodigrace.it



www.ilmolinodigrace.it