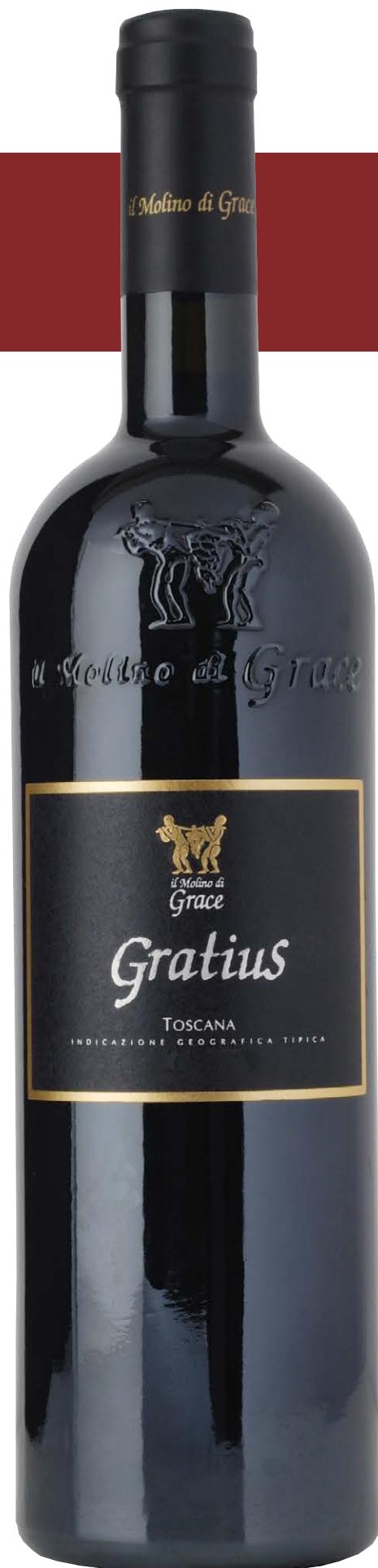


## IGT GRATIUS



### 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](http://www.ilmolinodigrace.it)