



## 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)