

ROSSO DI TOSCANA IGT IL VOLANO



UVAGGIO

Sangiovese, Merlot

POSIZIONE

Collina sopra Lucarelli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA

Fine Settembre - inizio Ottobre,
a mano

VINIFICAZIONE

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

INVECCHIAMENTO

Acciaio

PRODUZIONE

60 hl per ettaro

GRAPES

Sangiovese, Merlot

POSITION

Hills above Lucarelli

TRAINING SYSTEM

Guyot and spurred cordon

HARVEST

End of September to early October by
hand

VINIFICATION PROCESS

20 days of maceration at a controlled
temperature of 28-30°C with soft
extraction process and frequent punch-
downs

AGING

Stainless steel and bottle

PRODUCTION

60 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