

# GRIFONI

## AZIENDA AGRICOLA

# PERTICATO



A soli 30 km da Firenze, sulle splendide colline cerretesi, si trova l'azienda agricola "Perticato" con i suoi vigneti e oliveti, per un totale di 50 ettari.

L'attività vitivinicola si tramanda da tre generazioni per opera dei proprietari, famiglia Grifoni.

Via Perticato 1 - Loc. San Zio 50050 Cerreto Guidi (FI)

Tel. e Fax 0571 509437 [www.grifoniperticato.com](http://www.grifoniperticato.com) [grifoniperticato@tiscali.it](mailto:grifoniperticato@tiscali.it)

## Beato Giubileo

**Uvaggio** Trebbiano toscano 65% con aggiunte variabili di Malvasia e Greco di Tufo

**Tecnica di Vendemmia** selezione delle migliori uve bianche, vendemmia tardiva

**Tecnica di Vinificazione** dopo un lungo appassimento su stuoie, le uve vengono spremute, a dicembre, in piccole quantità di mosto pregiato

**Affinamento** lungo invecchiamento in caratelli di castagno

**Gradazione** 16,5% vol.

**Gastronomia** abbinamento ideale con la tipica pasticceria toscana ma ottimo anche da solo



## Olio Extra Vergine di Oliva

(Indicazione Geografica Protetta)

**Varietà** Frantoio e Leccino

**Tecnica di Raccolta ed Estrazione** le olive vengono raccolte precocemente a mano, spremute nel frantoio dell'azienda in maniera tradizionale e fredda, per mantenere intatta tutta la qualità e la fragranza naturale

**Caratteristiche** di intenso profumo fruttato, leggermente amaro e piccante, è l'olio tipico delle colline cerretesi. Ha una bassa acidità, è ricco di acidi grassi mono e polinsaturi (84%) e contiene un'alta percentuale di Vitamina E (13mg), qualità che lo rendono di grande pregio.



## Chianti D.O.C.G. Perticato

(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

**Uvaggio** Sangiovese 90% con aggiunte variabili di Merlot, Trebbiano toscano e Colorino

**Tecnica di Vendemmia** selezione delle uve nere

**Tecnica di Vinificazione** tradizionale, in vasche a temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere

**Affinamento** 4 mesi in bottiglia

**Gradazione** 13% vol.

**Gastronomia** abbinamento ideale con carni rosse e arrosti ma anche con primi piatti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 16-18° C



## Fois Diamante Nero

(Indicazione Geografica Tipica)

**Uvaggio** Sangiovese 90% con aggiunte variabili di Colorino

**Tecnica di Vendemmia** selezione delle migliori uve nere rimaste nel vigneto dopo che nel periodo dell'invaiaura è stato operato un forte diradamento delle uve, portando la resa per ceppo al di sotto dei 2,5 kg

**Tecnica di Vinificazione** tradizionale, in vasche a temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere

**Affinamento** 12 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia

**Gradazione** 13,5% vol.

**Gastronomia** abbinamento ideale con carni rosse e arrosti, selvaggina e formaggi stagionati



## Rosso di Toscana Perticato

(Indicazione Geografica Tipica)

**Uvaggio** Sangiovese 80% con aggiunte variabili di Merlot, Trebbiano toscano e Colorino

**Tecnica di Vendemmia** selezione delle uve nere

**Tecnica di Vinificazione** tradizionale, in vasche a temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere

**Affinamento** 4 mesi in bottiglia

**Gradazione** 12,5% vol.

**Gastronomia** abbinamento ideale con carni rosse e arrosti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 16-18° C



## Bianco di Toscana Perticato

(Indicazione Geografica Tipica)

**Uvaggio** Trebbiano toscano e Malvasia

**Tecnica di Vendemmia** selezione delle uve bianche

**Tecnica di Vinificazione** tradizionale, in vasche a temperatura controllata intorno ai 18-20° C

**Affinamento** 4 mesi in bottiglia

**Gradazione** 12,5% vol.

**Gastronomia** abbinamento ideale con pesce e carni bianche

**Temperatura di servizio** 8-10° C

