

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 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



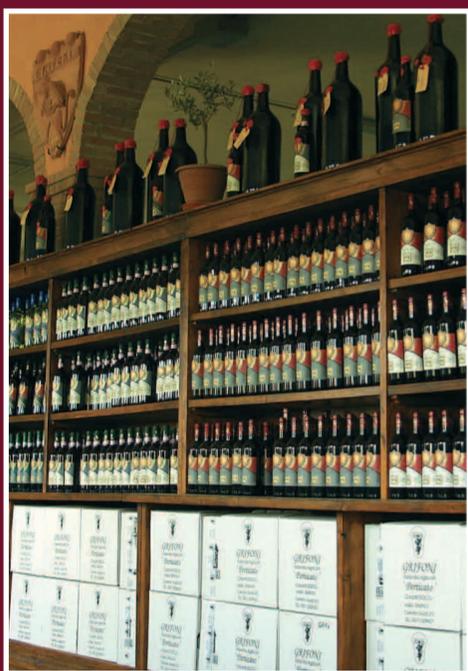
Olio Extra Vergine di Oliva

(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 freddo, 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

