



TF

TENUTA DI NOZZOLE

DOCG

TENUTA DI NOZZOLE

GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.

N. 6076

Luca...

TENUTA DI NOZZOLE

GIOVANNI FOLONARI
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
2015

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: da uve dei migliori vigneti della Tenuta di Nozzole situata nel comune di

Greve in Chianti

Altitudine: circa 300 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese in purezza

Densità di impianto: 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: 6 t. di uva

Resa uva in vino: max 65%

IN CANTINA

Vinificazione: per macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: 20 giorni

Maturazione: in acciaio i primi 2 mesi, 24 mesi in botti stagionate di rovere di Slavonia da 60 hl

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: l'aspetto olfattivo esalta il frutto maturo e dolci note aromatiche di spezie, con finissime sfumature mentolate. Al gusto è generosamente morbido, con un finale che esalta una qualità di tannini di classe assoluta

A tavola: nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con tagliatelle tirate al mattarello e tartufo bianco di San Miniato

Prima vendemmia: 2013

Shelf life: fino a 15-20 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E