

F

TENUTA DI NOZZOLE

DOCC

TENUTA DI NOZZOLE



VILLA DI NOZZOLE

*La Forra*

CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.

RISERVA

TENUTA DI NOZZOLE



# LA FORRA 2015

## CHIANTI CLASSICO RISERVA

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

### LA TERRA

**Zona di Produzione:** prodotto con le uve della nostra Tenuta di Nozzole nella contrada La Forra nel comune di Greve in Chianti

**Altitudine:** da 300 a 330 mt s.l.m.

### L'UVA

**Vitigni:** Sangiovese in purezza

**Densità di impianto:** 3.000 – 5.500 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** 6.5 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 3 mesi poi 18 mesi in carati di rovere francese da 500 litri

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

### IL VINO

**Degustazione:** il colore e gli aromi della Forra rappresentano inequivocabilmente lo storico territorio di Greve, capitale del Chianti Classico fiorentino. La marasca spiritata, i frutti rossi polposi e maturi si integrano a delicate sfumature terziarie. Al gusto è ricco ed elegante, profondo e persistente caratterizzato da un tannino gentile ma consistente

**A tavola:** nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al piccione ripieno di tartufo nero con cipollotti e carote glassate all'aceto balsamico

**Prima vendemmia:** 1980

**Shelf life:** fino a 10 anni

Alcol svolto : 14.59 % Vol

Zuccheri residui : 0.7 g/l

Acidità Totale : 5.2 g/l

Estratto secco : 30 g/l

Volatile : 0.6 g/l



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E