

## Anteprima al Vinitaly



### L'Azienda Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute si presenta

**A**mbrogio e Giovanni Folonari Tenute è stata fondata da **Ambrogio Folonari** e da suo figlio **Giovanni** e concepita come una collezione di aziende agricole splendidamente locate che producono 'grand crus' soprattutto in Toscana. La Famiglia Folonari opera nel settore vitivinicolo sin dalla fine del 1700 e negli anni ha contribuito in maniera significativa a scrivere la storia del vino italiano.

#### LA NOSTRA STORIA ANTICA

Nel 1825 l'attività familiare si formalizzò nella "Fratelli Folonari SpA" azienda interamente di proprietà della famiglia la cui missione era di

sviluppare, produrre e distribuire i migliori vini italiani nel mondo. Nel 1912 Italo Folonari, il nonno di Ambrogio Folonari, comprò l'azienda toscana **Ruffino**, che al tempo era conosciuta per il Chianti imbottigliato nei tipici fiaschi. Fin da quell'epoca, dunque, i **Folonari** sono sempre stati fra i principali e più dinamici operatori del settore in Italia. Trattandosi di una tipica famiglia patriarcale, in cui casa e lavoro venivano considerati un tutt'uno, anche gli assetti operativi e societari del business hanno seguito le vicende dei membri della famiglia succedutisi nelle numerose generazioni. Sempre, però, è stata mantenuta la filosofia tradizionale improntata al rigore comportamentale ed alla a fflinata ricerca del meglio in tutte le espressioni di vita e di lavoro.

#### Bolgheri DOC



**Commento Vino o Azienda:** La Tenuta di Campo al Mare si trova nel Comune di Castagneto Carducci all'interno della prestigiosa denominazione "Bolgheri D.O.C.". Si tratta di una zona che gode di un clima molto favorevole, temperato dall'aria di mare proveniente dal vicino Mar Tirreno.

I terreni, a carattere argilloso/sabbioso, sono per lo più in leggera pendenza verso il mare ed hanno manifestato una fantastica vocazione ad esaltare la combinazione viticola bordeaux. Tra questi Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot si esprimono ai vertici qualitativi. Oltre al Bolgheri D.O.C. Rosso, Campo al Mare produce anche un Vermentino e un Rosato.

**Denominazione di origine:** Bolgheri D.O.C. Rosso **Vitigni:** 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot **Titolo**

**alcolometrico:** da confermare, le analisi ancora non sono state fatte ma intorno a 14% **Annata consigliata:** 2005 (93 punti Wine Spectator), 2007 diventerà Bolgheri Superiore! **Zona di produzione:** Comune di Castagneto Carducci **Note tecniche:** Invecchiamento in barrique per 12 mesi e 3 mesi in bottiglia **Scheda analitico descrittiva:** Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Bouquet di piccoli frutti rossi, liquirizia e note di legno in chiusura. Sapore pieno, vellutato di grande bevibilità con buona persistenza finale. Temperatura di degustazione: 18°. Si accompagna con carni bianche e rosse, formaggi non molto stagionati e pollame.

#### LA NOSTRA STORIA DI OGGI

Gli ultimi decenni, gli anni successivi alla seconda guerra mondiale, hanno visto in Italia un profondo cambiamento in termini di sviluppo economico e di crescita del livello di vita. Trend che ha influenzato anche il settore vitivinicolo, e i **Folonari**, in particolare **Ambrogio**, sono stati leader nel promuovere questo sviluppo anticipando vie nuove ed originali e producendo nuovi vini di alta qualità che hanno contribuito a creare la "nuova frontiera" del vino italiano di cui tutto il mondo parla. Sulla scia di questo aumentato interesse e per i vini di alta qualità, alla fine degli anni 60 la famiglia vendette il marchio "Fratelli Folonari", che era posizionato più verso il segmento dei vini da tavola, e cominciò a concentrarsi sui vini di alta gamma imbottigliati all'origine. In quest'ottica nel 1971 cominciarono comprando **Nozzole**, una tenuta molto famosa vicina a Greve in Chianti nel cuore del Chianti Classico. Contemporaneamente comprarono altre tenute in Toscana con l'obiettivo di produrre vini



#### Il Pareto Toscana I.G.T.



**Commento Vino o Azienda:** Storica Fattoria situata nel Chianti Classico, in località Passo dei Pecorai nel comune di Greve in Chianti (in provincia di Firenze). È stata acquistata dalla famiglia Folonari nel 1971. Ha un'estensione di 385 ettari di cui 70 a vigneto specializzato. La tenuta risale all'anno 1300 ed è sempre stata famosa per la qualità del suo vino; la prima menzione della Fattoria di Nozzole fu trovata nelle cronache fiorentine del Villani, autore di storie di Toscana. Oltre al "Pareto", un classico tra i Supertuscans, i vigneti danno vita alla produzione del Chianti Classico Nozzole, Villa Nozzole, del Chianti Classico Riserva "La Forra", dello Chardonnay "Le Bruniche", e di un prestigioso Vinsanto del Chianti Classico. Da circa 15 ettari di olivetta si produce poi un olio extravergine DOP. **Denominazione di origine:** Cabernet Toscana IGT

**Vitigni:** 100% Cabernet Sauvignon **Titolo alcolometrico:** 13,5% **Annata consigliata:** 2001, 2004 (3 bicchieri Gambero Rosso) **Zona di produzione:** Chianti Classico **Note tecniche:** 16/18 mesi in carati di rovere francese e 6 mesi in bottiglia **Scheda analitico/descrittiva:** Il Pareto ha un colore rosso rubino intenso, profumo di vaniglia e frutti del sottobosco; al gusto è asciutto, persistente, elegante, con tannini morbidi e diffusi **Temperatura di degustazione:** 18°C. Si accompagna con: carni, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

pregiati. Negli anni 80 Ambrogio creò i "Cabreo", due vini divenuti rapidamente emblematici che rappresentano una combinazione unica di tradizione e innovazione. Infatti, il **Cabreo il Borgo** (rosso) è un blend tra un vitigno tradizionale come il Sangiovese e il più innovativo Cabernet Sauvignon, mentre **Cabreo La Pietra** è un vino bianco altamente innovativo per la Toscana, fatto con uve di Chardonnay fermentato e invecchiato in legno. Questi sono stati fra i primi esempi in Toscana di un nuovo gruppo di vini top oggi largamente conosciuto come "I Super Tuscans". Nel 2000 Ambrogio lascia la Ruffino e crea con suo figlio Giovanni e la partecipazione delle figlie Francesca e Angelica la "Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute (Padre e Figli)" tenendo per se alcune delle migliori tenute della famiglia come: Nozzole, Cabreo, Torcalvano Gracciano e Spalletti. Ispirati dal connubio innovazione e tradizione, Ambrogio e Giovanni danno vita ad una società fortemente orientata alle moderne esigenze di mercato. Tutti i vini provengono da tenute di proprietà, molte delle quali in Toscana, e sono tutte gestite direttamente dall'azienda. Si opera a filiera completa, cioè dalla produzione dell'uva nei propri vigneti fino alla bottiglia finale consegnata al cliente in ogni parte del mondo.

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute S.A.R.L.  
Via di Nozzole 12 - Località Passo dei Pecorai  
50022 Greve in Chianti (FI)  
www.tenutefolonari.com  
Tel. 055 859821 - Fax 055 859832