



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

TENUTA DI NOZZOLE



GIOVANNI FOLONARI

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

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: in media 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: circa 20 giorni

Maturazione: in acciaio i primi 2 mesi, 22-24 mesi in botti stagionate di rovere di Slavonia da 60-70 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 Tenute S.a.r.l.

Soggetto all'attività di direzione e coordinamento di Aeffe Fin S.p.a.

Via di Nozzole, 12 - 50022 Greve in Chianti (Fi) - Tel. +39 055 859811 - Fax. +39 055 859823
Piva 03768690483 - Cod. Fisc. 01829430170 - folonari@tenutefolonari.com - www.tenutefolonari.com