



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

TENUTA DI NOZZOLE



LE BRUNICHE

CHARDONNAY DI TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

LA TERRA

Zona di produzione: da vigneti situati nelle più vocate zone viticole toscane e dai nostri vigneti della Tenuta di Nozzole a Greve in Chianti

L'UVA

Vitigni: Chardonnay in purezza

Densità di impianto: 4.000 – 4.500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 8 t. di uva

Resa uva a vino: max 70%

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco previa decantazione statica a freddo in riduzione, fermentazione termo controllata a 18°C. A metà del processo fermentativo, dai serbatoi di acciaio inox viene travasato in botti di legno tostato da 225 lt di Rovere a grana fine

Maturazione: “sur lie” (sulle fecce) per circa 6 mesi

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: gli aromi classici di mela, pesca bianca e mirabelle ben si integrano alle sfumature agrumate ed officinali. La bocca è ricca, piena ed equilibrata con una eccellente persistenza che regala un finale secco ed asciutto, sempre agrumato

A tavola: nella cucina della “Villa di Nozzole” ci piace abbinarlo al baccalà con patate, capperi e pomodori ripieni

Prima vendemmia: 1986

Shelf life: fino a 3 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