



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



TORCALVANO  
GRACCIANO

## PANCOLE

### ROSSO DI MONTEPULCIANO

*Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*



#### LA TERRA

**Zona di Produzione:** prodotto da uve provenienti da vigneti della Tenuta Torcalvano Gracciano di nostra proprietà situati nel comune di Montepulciano

**Altitudine:** 350 mt s.l.m.

#### L'UVA

**Vitigni:** Prugnolo gentile (clone di Sangiovese) in purezza

**Densità di impianto:** 2.800 – 3.300 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** in media 7 t. di uva

**Resa uva:** circa 65%

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 26°/28°C. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni

Fermentazione malolattica in contenitori di acciaio inox

**Maturazione:** in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 6-8 mesi

**Affinamento:** almeno 3 mesi in bottiglia

#### IL VINO

**Degustazione:** aromi delicati, floreali, femminili ed estremamente raffinati. Al gusto è equilibrato e fine con un finale fresco

**A tavola:** nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con dei tagliolini al ragù

**Prima vendemmia:** 1997

**Shelf life:** fino a 5 anni

**Curiosità:** nasce in una delle campagne più belle del mondo al confine con la Val d'Orcia, patrimonio dell'umanità dall'Unesco

**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