

TENUTA DI NOZZOLE



## VIN SANTO CHIANTI CLASSICO

*Denominazione di Origine Controllata (DOC)*



### LA TERRA

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

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

### L'UVA

**Vitigni:** Prevalenza Trebbiano e Malvasia

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

**Produzione per ettaro:** circa 7 t. di uva

**Resa uva appassita in vino:** circa 30%

### IN CANTINA

**Raccolta e Appassimento:** dopo un agosto asciutto, con soli 9 mm di piogge, seguito da un periodo primaverile-estivo con ottime condizioni maturative, l'uva è stata raccolta nella prima decade di settembre in perfetto stato sanitario e posta ad essiccare appesa nello storico fruttai della Villa di Nozzole

**Vinificazione:** al raggiungimento del grado di appassimento voluto (dicembre-gennaio) l'uva è nuovamente "vendemmiata" e vinificata con pressatura soffice e fermentazione invernale molto lenta in carati di rovere

**Maturazione:** 7 anni in barriques durante i quali sono effettuati periodici travasi per raggiungere la naturale limpidezza

**Affinamento:** minimo 3 mesi in bottiglia. Imbottigliato senza interventi di chiarifica e filtrazioni

### IL VINO

**Degustazione:** colore giallo oro, carico, brillante. Al naso sentori di uva passa con caratteristiche note di miele, frutta secca, camomilla, vaniglia e spezie da terziarizzazione ossidativa. In bocca equilibratamente dolce, sapore pieno, complesso e persistente con raffinato equilibrio tra sensazione di acidità e dolce

**A tavola:** eccellente con biscotteria in genere e peculiare con i Cantucci toscani; molto sfizioso ed originale con formaggi forti a pasta molle o molto stagionati. Nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alla crema alla catalana con riduzione di alkekengi e vaniglia

**Prima Vendemmia:** 1996

**Shelf life:** dai 10 ai 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