

NOZZOLE

# IL PARETO



*- La Villa di Nozzole -*

TENUTA DI  
**NOZZOLE**

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE  
TENUTA DI NOZZOLE - GREVE IN CHIANTI - ITALIA

750ml e

ITALIA

13,5% VOL.

TENUTA DI NOZZOLE



# IL PARETO

2015

*Toscana IGT*

## LA TERRA

**Zona di produzione:** Il Pareto è prodotto con uve dall'omonimo vigneto situato nella nostra storica Tenuta di Nozzole nel comune di Greve in Chianti

**Altitudine:** da 330 a 370 mt s.l.m

## L'UVA

**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 100%

**Densità di impianto:** 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** in media 5 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 22 giorni.

**Maturazione:** in acciaio i primi 2 mesi, poi 16-18 mesi in botti tostate di Rovere francese da 225 litri con turnover al 33%.

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

## IL VINO

**Degustazione:** dimensioni sensoriali eccezionali.

**Vendemmia 2015** figlia di un'annata maturativa caratterizzata da ottima insolazione, buon equilibrio di approvvigionamento idrico, escursioni termiche sufficienti al risparmio acido. Statisticamente una vendemmia con ricaduta a 8 anni. Naso avvolgente molto intenso con descrittori di frutti rossi, melograno, banana, tabacco, cera antica, vaniglia, molto armonici, orizzontali ma molto alti. In bocca asciutto, con grande potenza sensoriale, ricco di aromi vinosi, con grande equilibrio dolce-amaro, armonia perfetta, molto dilavante, descrittori di cacao, pasta frolla, accenno di pera cotogna. Vino di grande pienezza sensoriale in cui la relativa giovinezza non toglie nulla alla grandezza sensoriale. Vino completo, entusiasmante e raro. In sicura evoluzione terziaria nei prossimi 30 anni

**A tavola:** nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alla lepore in umido con purè di cavolfiore e tartufo

**Prima Vendemmia:** 1987

**Shelf life:** fino a 30 anni

**Curiosità:** Il Pareto è il cru dell'azienda, una grande impresa ed una scommessa vinta per il Cabernet Sauvignon nel Chianti. Viene prodotto solo nelle annate migliori.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E