

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