



F

DI NOZZOLE

DOCC

TENUTA DI NOZZOLE



VILLA DI NOZZOLE

*Nozzole*

CHIANTI CLASSICO  
D.O.C.G.

TENUTA DI NOZZOLE



# NOZZOLE

## CHIANTI CLASSICO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

### LA TERRA

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

**Altitudine:** da 280 a 380 mt s.l.m.

### L'UVA

**Vitigni:** Sangiovese in purezza

**Densità di impianto:** 2.800 – 5.500 ceppi per ettaro

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

**Resa uva in vino:** max 70%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** per macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: circa 15 giorni

**Maturazione:** 10-12 mesi in botti tostate di Rovere francese da 225 litri con turnover al 33%

**Affinamento:** minimo 3 mesi in bottiglia

### IL VINO

**Degustazione:** aromi generosi di frutta fresca matura e ciliegia spiritata. Al palato ampio, pieno e deciso con un finale persistente ed equilibrato di tannini morbidi

**A tavola:** nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alla Fiorentina meglio se di razza Chianina accompagnata da fagioli bianchi zolfini, bagnati nell'olio extravergine di oliva di fattoria

**Prima Vendemmia:** 1971

**Shelf life:** fino a 5 anni

**Curiosità:** Nozzole Chianti Classico è il figlio di una delle fattorie storicamente più conosciute del Chianti Classico



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E