



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



LA PIETRA

Toscana IGT



LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con uve provenienti da vigneti delle tenute del Cabreo situati sui colli di Panzano

Altitudine: circa 450 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Chardonnay 100%

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 7 t. di uva

Resa uva: circa 60%

IN CANTINA

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione a freddo per 24 ore. Parziale fermentazione alcolica in carati di rovere francese (500 litri) (50% nuovi e 50% di un anno)

Maturazione: 12 mesi in carati di rovere (500 litri) con "bâtonnage"

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: vino di grande personalità. Dagli aromi esuberanti che parlano la lingua dei fiori e dei frutti tropicali maturi. Al gusto è ricco, denso, persistente ma anche fresco, fragrante e minerale

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con il pollo e coniglio fritti nell'olio extra-vergine di fattoria

Prima vendemmia: 1983

Shelf life: fino a 15 anni

Curiosità: Cabreo La Pietra è stato uno tra i primissimi bianchi italiani ad aver svolto la maturazione in legni piccoli di origine francese

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