



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

TENUTA DI NOZZOLE



LA FORRA

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con le uve della nostra Tenuta di Nozzole nella contrada La Forra nel comune di Greve in Chianti

Altitudine: da 300 a 330 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese 95% - Cabernet Sauvignon 5%

Densità di impianto: 3.000 – 5.500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 6.5 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 20 giorni

Maturazione: in acciaio i primi 3mesi poi 16-18 mesi in carati di rovere francese da 500 litri

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: il colore e gli aromi della Forra rappresentano inequivocabilmente lo storico territorio di Greve, capitale del Chianti Classico fiorentino. La marasca spiritata, i frutti rossi polposi e maturi si integrano a delicate sfumature terziarie. Al gusto è ricco ed elegante, profondo e persistente caratterizzato da un tannino gentile ma consistente

A tavola: nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al piccione ripieno di tartufo nero con cipollotti e carote glassate all'aceto balsamico

Prima vendemmia: 1980

Shelf life: fino a 10 anni

Curiosità: La Forra è il frutto di una selezione massale antica di cloni autoctoni in un ecosistema misto di vigneto, oliveto e frutteto risalente agli anni '50



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