



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

 VIGNE A  
Porrone

## VIGNE A PORRONE MONTECUCCO SANGIOVESE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*



### LA TERRA

**Zona di Produzione:** prodotto nella Tenuta di Vigne a Porrone di nostra proprietà nel comune di Cinigiano, in provincia di Grosseto, a 2 Km in linea d'aria a Sud/Est di Montalcino

**Altitudine:** 350mt s.l.m.

### L'UVA

**Vitigni:** Sangiovese 95% - Colorino 5%

**Densità di impianto:** 5.500 – 6.000 ceppi per ettaro

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

**Resa uva:** circa 70% a mosto

### IN CANTINA

**Vinificazione:** fermentazione con macerazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per circa 25 giorni

**Maturazione:** 12 mesi in tonneau da 500 lt

**Affinamento:** in bottiglia almeno 4 mesi

### IL VINO

**Degustazione:** la spiccata vocazione mediterranea di questo Sangiovese si percepisce immediatamente dagli aromi generosi di frutta con graziose sfumature balsamiche e piccole note speziate di erbe aromatiche essiccate. Al gusto è voluminoso e caldo con tannini vigorosi e maturi

**A tavola:** nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo ai ravioli ripieni di cinghiale e cannella al sugo di arrosto e parmigiano

**Prima vendemmia:** 2008

**Shelf life:** fino a 5 anni

**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