



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

 VIGNE A
Porrone

VIGNE A PORRONA MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)



LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto nel comprensorio del Morellino, in piena Maremma in provincia di Grosseto

L'UVA

Vitigni: Sangiovese 80% - Altre varietà autoctone 20%

Densità di impianto: 5.500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 10 t. di uva

Resa uva: circa 70%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione con macerazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per circa 12-15 giorni

Maturazione: 7 mesi in acciaio e legno stagionato

Affinamento: minimo 3 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: gli aromi fragranti e vinosi si allacciano alle dolcezze della ciliegia sfumatamente eteree. Al gusto è equilibrato e piacevole con un finale persistente, sapido ed estremamente secco

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al risotto ai funghi porcini e mazzancolle del tirreno

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