



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



TORCALVANO
GRACCIANO

TORCALVANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto da uve provenienti da vigneti della Tenuta Torcalvano Gracciano di nostra proprietà situata in località Gracciano nel comune di Montepulciano

Altitudine: circa 350 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Prugnolo gentile (clone di Sangiovese) in purezza

Densità di impianto: 4.000 - 5000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 7 t. di uva

Resa uva: circa 65%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 26°/28°C in vasche di acciaio inox con permanenza sulle bucce per almeno 15 giorni

Maturazione: in botti di rovere di Slavonia da 35hl per 20 mesi

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Nobile di nome e di fatto, il vino esprime aromi delicati, floreali, femminili ed estremamente raffinati. Al gusto è equilibrato e fine con un finale vellutatamente tannico e fresco
A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al coniglio in porchetta ripieno di fegatini e verza con sformato di cipolle

Prima vendemmia: 1997

Shelf life: fino a 15 anni

Curiosità: Vino Nobile di Montepulciano "D'ogni vino è il re!" Cit. Francesco Redi (Bacco in Toscana 1685)



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