



NOZZOLE

IL PARETO



- La Villa di Nozzole -

TENUTA DI
NOZZOLE

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE
TENUTA DI NOZZOLE - GREVE IN CHIANTI - ITALIA

750 ml e

ITALIA

13,5% VOL



IL PARETO

2000

Toscana IGT

L'annata 2000 è stata caratterizzata da una elevata insolazione con una maturazione ottimale. Le tecniche colturali adottate hanno permesso di evitare le bruciature dovute alla forte insolazione. Sia i Sangiovesi sia i Cabernet ne hanno beneficiato portando l'uva in condizioni ottimali per la vendemmia. La disponibilità idrica è stata sufficiente ad evitare i fenomeni di concentrazione fenolica eccessiva

LA TERRA

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Vigneti: Pareto

Resa per ettaro: 70 q.li

IN CANTINA

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a piena maturazione nella seconda metà del mese di ottobre. Fermentazione a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per almeno 15-18 giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica

Maturazione: Invecchiamento di 15-18 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglie

IL VINO

Colore: Rosso rubino intenso, impenetrabile

Profumo: Armonico con sottofondo di piccoli frutti rossi, piena integrazione con il legno

Sapore: Vellutato, pieno molto concentrato ma con tannini morbidi e retrogusto molto persistente

Bottiglie prodotte: Ca. 30.000