



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

**2001**

*Toscana IGT*

L'annata 2001 è stata caratterizzata da una gelata tardiva (aprile) che ha provocato un naturale diradamento dei grappoli soprattutto sulle varietà precoci. Questo ha portato ad una produzione estremamente ridotta ma di *qualità eccellente* con una concentrazione superiore alle altre annate. Vendemmia regolare senza punti critici

## 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 bottiglia

## 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