



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

2006

Toscana IGT

Annata sicuramente favorevole. Buona piovosità alternata a periodi caldi ha portato ad un corretto sviluppo vegetativo, consentendo una regolare maturazione.

Vini di grande estratto e struttura

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, con riflessi violacei.

Profumo: Netta sensazione varietale accompagnata da note di legno e vaniglia e peperoni rossi

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

Bottiglie prodotte: Ca. 23.000