



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

1988

Toscana IGT

L'annata 1988 è stata eccellente dal punto di vista della maturazione delle uve di Cabernet. L'epoca di raccolta è stata spostata molto avanti e le uve presentavano oltre a gradazioni zuccherine elevate anche una maturazione fenolica ottimale

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 granato intenso con sfumature rubino, impenetrabile

Profumo: Di frutta matura, composta di frutta e note boisé e di fieno

Sapore: Pieno, corposo con tannini fini, molto concentrati e diffusi

Bottiglie prodotte:

Ca. 20.000