



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

1989

Toscana IGT

L'annata 1989 è stata caratterizzata da una elevata umidità soprattutto nelle fasi finali del ciclo di maturazione. Questo fenomeno ha avuto influenza soprattutto sulle uve Cabernet conferendogli caratteristiche di maggior ampiezza aromatica e una leggera diminuzione del corpo

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. Leggere sfumature marroni

Profumo: Di frutta sciroppata, note evolute e sentori di prugna

Sapore: Scomposto, nette sensazioni di tannini non molto maturi

Bottiglie prodotte: Ca. 20.000