



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

1990

Toscana IGT

L'annata 1990 ha portato ad una maturazione leggermente anticipata il Sangiovese; questa condizione è stata determinante nella qualità poiché i tannini hanno usufruito di un lungo periodo maturativo. Ottima condizione anche per il cabernet che non ha sofferto della mancanza di acqua durante tutto l'anno

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, impenetrabile

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

Sapore: Vellutato, pieno con un retrogusto molto lungo e tannini morbidi

Bottiglie prodotte: Ca. 20.000