



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

**1993**

*Toscana IGT*

L'annata 1993 è stata caratterizzata da un'andamento regolare con estate fresca e poco piovosa. Ciò ha comportato una buona maturazione sui sangiovesi e un'alta concentrazione di tannini sul Cabernet.

Ne consegue che i vini ottenuti sono caratterizzati dall'equilibrio tannino-acidità ottimale che ne preserva nel tempo freschezza e piacevolezza

## 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