



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

1996

Toscana IGT

L'annata 1996 è stata caratterizzata da piogge nel mese di settembre che sicuramente hanno disturbato il decorso della maturazione ottimale soprattutto del Sangiovese. La concentrazione fenolica delle uve non è stata elevatissima ma in compenso i tannini hanno raggiunto una elevata eleganza

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 con riflessi granati.

Profumo: Complesso e ben fuso fra aromi di frutto e boisé

Sapore: Tannini fitti e rotondi molto armonici e eleganti

Bottiglie prodotte: Ca. 20.000