



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

**1997**

*Toscana IGT*

L'annata 1997 si è presentata come una delle migliori dell'ultimo secolo. E' stata caratterizzata da una gelata primaverile che ha comportato una drastica diminuzione della produzione sin dalla partenza, unitamente ad un decorso di maturazione caratterizzato da una forte insolazione soprattutto nei mesi di agosto e settembre. Le uve hanno raggiunto un grado di maturazione molto elevato proprio in considerazione di questi due fattori

## 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 sfumature tendenti al granato, 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