



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

1998

Toscana IGT

L'annata 1998 è stata caratterizzata da un decorso della maturazione regolare. La buona piovosità unitamente ad una buona insolazione ha portato ad una ottimale maturazione del Sangiovese. La maturazione del cabernet invece è stata disturbata da qualche pioggia e nonostante un leggero dilavamento dei tannini i risultati sono stati quelli auspicati

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

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