



F

TENUTA DI NOZZOLE

DOCG

TENUTA DI NOZZOLE

GRAN SELEZIONE  
CHIANTI CLASSICO  
D.O.C.G.

N. 6078

*Luca Tola*

TENUTA DI NOZZOLE



# GIOVANNI FOLONARI

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

### LA TERRA

**Zona di Produzione:** da uve dei migliori vigneti della Tenuta di Nozzole situata nel comune di Greve in Chianti

**Altitudine:** circa 300 mt s.l.m.

### L'UVA

**Vitigni:** Sangiovese in purezza

**Densità di impianto:** 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** in media 6 t. di uva

**Resa uva in vino:** max 65%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** per macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: circa 20 giorni

**Maturazione:** in acciaio i primi 2 mesi, 22-24 mesi in botti stagionate di rovere di Slavonia da 60-70 hl

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

### IL VINO

**Degustazione:** l'aspetto olfattivo esalta il frutto maturo e dolci note aromatiche di spezie, con finissime sfumature mentolate. Al gusto è generosamente morbido, con un finale che esalta una qualità di tannini di classe assoluta

**A tavola:** nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con tagliatelle tirate al mattarello e tartufo bianco di San Miniato

**Prima vendemmia:** 2013

**Shelf life:** fino a 15-20 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E