



FATTORIA  
TORCALVANO  
GRACCIANO



TORCALVANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**RISERVA**

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI  
TENUTE



TORCALVANO  
GRACCIANO

# TORCALVANO

## NOBILE DI MONTEPUCLIANO RISERVA

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)*

### LA TERRA

**Zona di Produzione:** prodotto da uve provenienti da vigneti situati nelle zone più vocate dell'areale di Montepulciano

**Altitudine:** circa 350 mt s.l.m.

### L'UVA

**Vitigni:** Prugnolo Gentile (clone di Sangiovese) in purezza

**Densità di impianto:** 4.000 - 5000 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** in media 7 t. di uva

**Resa uva:** circa 65%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata di 28°C in vasche di acciaio inox con permanenza sulle bucce per almeno 20 giorni

**Maturazione:** 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl (50%) e in barriques francese da 225 lt (50%)

**Affinamento:** almeno 12 mesi in bottiglia

### IL VINO

**Degustazione:** aromi delicati, floreali, femminili ed estremamente raffinati. Al gusto è equilibrato e fine con un finale vellutatamente tannico e persistente

**A tavola:** nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alla scamerita di maiale con cime di rapa profumate all'aglio

**Prima vendemmia:** 1997

**Shelf life:** fino a 30 anni

**Curiosità:** Vino Nobile di Montepulciano "D'ogni vino è il re!" Cit. Francesco Redi (Bacco in Toscana 1685)



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E