



FATTORIA
TORCALVANO
GRACCIANO



TORCALVANO
PANCOLE
ROSSO DI MONTEPULCIANO
Denominazione di Origine Controllata

AMBROGI & GIOVANNI FOLONARI
TENUTE



TORCALVANO
GRACCIANO

PANCOLE

ROSSO DI MONTEPULCIANO

Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

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: 2.800 – 3.300 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 7 t. di uva

Resa uva: circa 65%

IN CANTINA

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 26°/28°C. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni Fermentazione malolattica in contenitori di acciaio inox

Maturazione: in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 6-8 mesi

Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia

IL VINO

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

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con dei tagliolini al ragù

Prima vendemmia: 1997

Shelf life: fino a 5 anni

Curiosità: nasce in una delle campagne più belle del mondo al confine con la Val d'Orcia, patrimonio dell'umanità dall'Unesco



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E