



IL PARETO



~ La Villa di Nozzole ~

TENUTA DI
NOZZOLE
TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AMBROGIO E GIOVANNI
FOLONARI TENUTE S.A.R.L. - GREVE IN CHIANTI (FI) - ITALIA

e 750 ml

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

PRODOTTO IN ITALIA

14,3% vol

TENUTA DI NOZZOLE

IL PARETO

2016

Toscana IGT

LA TERRA

Zona di produzione: Il Pareto è prodotto con uve dall'omonimo vigneto situato nella nostra storica Tenuta di Nozzole nel comune di Greve in Chianti

Altitudine: da 330 a 370 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Densità di impianto: 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 6.5 t. di uva

Resa uva in vino: max 65%

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: circa 22 giorni.

Maturazione: in acciaio i primi 2 mesi, poi botti tostate di Rovere francese da 225 litri con turnover (30% nuovi, 40% di un anno, 30% di due anni) per 18 mesi

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Colore rosso rubino profondo. Naso avvolgente estremamente intenso con descrittori di frutti rossi, melograno, tabacco, cera balsamica, vaniglia ecc. In bocca asciutto, con grande potenza sensoriale, ricco di aromi vinosi, con grande equilibrio dolce-amaro, armonia perfetta, molto dilavante, descrittori di cacao, caffè, pepe e macedonia di frutti rossi. Vino di grande pienezza sensoriale in cui la relativa giovinezza non toglie nulla alla grandezza sensoriale. Vino completo, entusiasmante e raro. In sicura evoluzione terziaria nei prossimi 30 anni

A tavola: nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alla lepore in umido con purè di cavolfiore e tartufo

Prima Vendemmia: 1987

Shelf life: fino a 30 anni

Curiosità: Il Pareto è il cru dell'azienda, una grande impresa ed una scommessa vinta per il Cabernet Sauvignon nel Chianti. Viene prodotto solo nelle annate migliori.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E



IL PARETO



~ La Villa di Nozzole ~

TENUTA DI NOZZOLE TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AMBROGIO E GIOVANNI
FOLONARI TENUTE S.A.R.L. - GREVE IN CHIANTI (FI) - ITALIA

e 750 ml

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

PRODOTTO IN ITALIA

14,3% vol

TENUTA DI NOZZOLE

IL PARETO

2016

Toscana IGT

LA TERRA

Zona di produzione: Il Pareto è prodotto con uve dall'omonimo vigneto situato nella nostra storica Tenuta di Nozzole nel comune di Greve in Chianti

Altitudine: da 330 a 370 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Densità di impianto: 3.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 6.5 t. di uva

Resa uva in vino: max 65%

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: circa 22 giorni.

Maturazione: in acciaio i primi 2 mesi, poi botti tostate di Rovere francese da 225 litri con turnover (30% nuovi, 40% di un anno, 30% di due anni) per 18 mesi

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Colore rosso rubino profondo. Naso avvolgente estremamente intenso con descrittori di frutti rossi, melograno, tabacco, cera balsamica, vaniglia ecc. In bocca asciutto, con grande potenza sensoriale, ricco di aromi vinosi, con grande equilibrio dolce-amaro, armonia perfetta, molto dilavante, descrittori di cacao, caffè, pepe e macedonia di frutti rossi. Vino di grande pienezza sensoriale in cui la relativa giovinezza non toglie nulla alla grandezza sensoriale. Vino completo, entusiasmante e raro. In sicura evoluzione terziaria nei prossimi 30 anni

A tavola: nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alla lepre in umido con purè di cavolfiore e tartufo

Prima Vendemmia: 1987

Shelf life: fino a 30 anni

Curiosità: Il Pareto è il cru dell'azienda, una grande impresa ed una scommessa vinta per il Cabernet Sauvignon nel Chianti. Viene prodotto solo nelle annate migliori.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E