



F

TENUTA DI NOZZOLE

D.O.C.G.

TENUTA DI NOZZOLE

GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G.
2015

Giovanni Falcari

GIOVANNI FALCARI

TENUTA DI NOZZOLE



GIOVANNI FOLONARI 2015

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: da un Cru 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: 4.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: 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: 20 giorni

Maturazione: in acciaio i primi 2 mesi, 24 mesi in botti stagionate di rovere di Slavonia da 60 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