

Lanternadimartinigabriele@pec.it



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 MONTEPULCIANO RISERVA

2011

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 (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