TENUTA DI NOZZOLE
VILLA DI NOZZOLE
Le Bruniche
T·O·S·C·A·N·A
CHARDONNAY

TENUTA DI NOZZOLE

# LE BRUNICHE

## CHARDONNAY DI TOSCANA

***Indicazione Geografica Tipica (IGT)***

### LA TERRA

**Zona di produzione:** da vigneti situati nelle più vocate zone viticole toscane e dai nostri vigneti della Tenuta di Nozzole a Greve in Chianti

### L'UVA

**Vitigni:** Chardonnay in purezza
**Densità di impianto:** 4.000 – 4.500 ceppi per ettaro
**Produzione per ettaro:** in media 8 t. di uva
**Resa uva a vino:** max 70%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco previa decantazione statica a freddo in riduzione, fermentazione termo controllata a 18°C.
**Maturazione**: "sur lie" (sulle fecce) per circa 6 mesi
**Affinamento**: almeno 2 mesi in bottiglia

### IL VINO

**Degustazione:** gli aromi classici di mela, pesca bianca e mirabelle ben si integrano alle sfumature agrumate ed officinali. La bocca è ricca, piena ed equilibrata con una eccellente persistenza che regala un finale secco ed asciutto, sempre agrumato
**A tavola:** nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al baccalà con patate, capperi e pomodori ripieni
**Prima vendemmia:** 1986
**Shelf life:** fino a 3 anni

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE