



TENUTA DI NOZZOLE



Nozzole

CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.

TENUTA DI NOZZOLE

NOZZOLE
CHIANTI CLASSICO
2018

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con le uve della nostra Tenuta di Nozzole nel comune di Greve in Chianti

Altitudine: da 280 a 380 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese in purezza

Densità di impianto: 2.800 – 5.500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 5.8 t. di uva

Resa uva in vino: max 60%

IN CANTINA

Vinificazione: per macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: circa 15 giorni

Maturazione: 10-12 mesi in botti tostate di Rovere francese da 225 litri con turnover al 33%

Affinamento: minimo 3 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: aromi generosi di frutta fresca matura e ciliegia spiritata, aromi terziari di cuoio, tabacco e vaniglia dolce. Al palato ampio, pieno morbido e sapido, con un finale persistente ed equilibrato di tannini setosi

A tavola: nella cucina della “Villa di Nozzole” ci piace abbinarlo alla Fiorentina meglio se di razza Chianina accompagnata da fagioli bianchi zolfini, bagnati nell’olio extravergine di oliva di fattoria

Prima Vendemmia: 1971

Shelf life: fino a 6 anni

Curiosità: Nozzole Chianti Classico è il figlio di una delle fattorie storicamente più conosciute del Chianti Classico



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E