

TENUTA DI NOZZOLE



GIOVANNI FOLONARI 2020

Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

Storia

La riserva della proprietà. Un vino pensato e voluto da Giovanni Folonari che rappresentasse la sua idea di Gran Selezione. Solo uve Sangiovese della Tenuta di Nozzole e la tradizione data dall'esclusivo uso in maturazione di grandi botti stagionate, metodo di affinamento storico chiantigiano. Bottiglie numerate in produzione limitata.

Uva&Terra

Vitigno: Sangiovese

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Zona di Produzione: Cru della Tenuta di Nozzole situata nel comune di Greve in Chianti

Altitudine: circa 300 mt s.l.m.

Composizione terreno: limo-argillosi, poveri di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato basso

Prima vendemmia: 2013

Annata

Il 2020 è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un accrescimento ottimale. Il mese di settembre, è stato contraddistinto soprattutto nella sua parte finale da leggere piogge che hanno favorito il completamento della maturazione fenolica delle uve.

Note Degustative

Colore: rosso rubino

Naso: succo d'arancia fresco, mango maturo e sottobosco di conifere resinose oltre alle spezie figlie della lunga maturazione nel legno

Palato: palato asciutto ma morbido, elegantemente potente e solenne, tannini setosi e finale speziato

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa

Maturazione: almeno 30 mesi in botti grandi, prima dell'affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14.5%

Numero bottiglie prodotte: circa 4.200

Shel life: fino a 15 anni

