

TENUTA DI NOZZOLE



LA FORRA 2021

Chianti Classico Riserva DOCG

Storia

Un vigneto che, da un crinale degrada in una gola; intorno solo boschi e laghi. È qui, nella Tenuta di Nozzole, a Greve in Chianti, che nasce uno dei cru storici delle Tenute Folonari, la cui prima vendemmia risale al 1980.

La Forra, da 40 anni, è l'espressione perfetta dello storico territorio di Greve nel mondo.

Uva&Terra

Vitigno: Sangiovese

Densità di impianto: 4.444 ceppi per ettaro

Zona di Produzione: vigneti Tenuta di Nozzole, Greve in Chianti

Altitudine: circa 300 a 330 mt s.l.m.

Composizione terreno: limo-argillosi, poveri di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Prima vendemmia: 1980

Annata

L'inverno è stato mite e caratterizzato da piogge fino alla fine di marzo. L'avvio della primavera ha favorito un germogliamento anticipato delle viti che hanno successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari. L'estate è stata calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune piogge. Settembre e ottobre sono stati ideali: soleggiati, non troppo caldi, ventilati e caratterizzati da notti fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente.

Note Degustative

Colore: rosso rubino

Naso: al naso i terziari del legno risultano evidenti e perfettamente armonizzati con i frutti rossi maturi, note balsamiche e arancia amara

Palato: piacevolmente balsamico con descrittori riconducibili all'incenso, infuso di tè; lungo in bocca con chiusura di vaniglia e cioccolato

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa

Maturazione: almeno 24 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14.5%

Numero bottiglie prodotte: circa 40.000

Shel life: da 10 anni

