

TENUTA DI NOZZOLE



NOZZOLE 2022

Chianti Classico DOCG

Storia

Nozzole è la moderna espressione di Sangiovese in purezza nella denominazione Chianti Classico DOCG della Tenuta di Nozzole, situata in un ecosistema unico di macchia mediterranea, nelle colline di Greve in Chianti.

Uva&Terra

Vitigno: Sangiovese

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

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

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

Composizione terreno: limo-argillosi, poveri di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato basso

Prima vendemmia: 1971

Annata

La stagione climatica 2022 è iniziata con un inverno freddo e asciutto. La mancanza di piogge ha caratterizzato i mesi successivi, fino alla metà di agosto; i mesi di giugno e luglio hanno toccato temperature sopra la media storica. Nonostante le caratteristiche di questa stagione, le viti sono riuscite ad auto-regolarsi affrontando i mesi più caldi al meglio e presentandosi all'inizio dell'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il calo delle temperature nella metà agosto hanno consentito alle uve di avviare al meglio la maturazione, e le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di elevato potenziale qualitativo.

Note Degustative

Colore: rosso rubino

Naso: floreale e fruttato con buccia d'arancio, arancio candito e spezie mediterranee

Palato: in bocca regala una grande orchestra sensoriale diretta da un tannino austero ma piacevole. Sapido e finale profondo vinoso.

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa

Maturazione: 20 mesi tra botte grande, barrique e acciaio, prima dell'affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14.5%

Shelf life: fino a 6 anni

