ACQUISTATO IL .....

"Nozzole" Chianti Classico DOCG 2023 2023

Sangiovese autentico di Greve in Chianti



Chianti Classico DOCG Nozzole: il Sangiovese autentico di Greve in Chianti. Prodotto dalla Tenuta di Nozzole, nel comune di Greve in Chianti, questo rosso è uno dei prodotti più interessanti della storica Tenuta di Ambrogio e Giovanni Folonari. Una moderna espressione del Sangiovese in purezza che unisce tradizione e innovazione. La Tenuta di Nozzole si estende su terreni limo-argillosi, poveri di scheletro, a un'altitudine compresa tra 280 e 380 metri sul livello del mare. Queste condizioni pedoclimatiche favoriscono la produzione di Sangiovese di alta qualità, capace di conferire ai vini struttura e longevità. 100% Sangiovese, selezionato da vigneti con una densità di impianto compresa tra 2.800 e 5.500 ceppi per ettaro, la produzione è tenuta bassa per esaltare al massimo le peculiarità del terroir. La vinificazione avviene in acciaio inox, con macerazione di circa 15 giorni a temperatura controllata, utilizzando tecniche di délestage e rimontaggi. L'affinamento prosegue per 10-12 mesi in botti tostate di rovere francese, con un turnover del 33%, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso offre aromi generosi di frutta fresca matura e ciliegia sotto spirito, con note terziarie di cuoio, tabacco e vaniglia dolce. In bocca è ampio, pieno, morbido e sapido, con un finale persistente ed equilibrato di tannini setosi. Sulla tavola non ci sono dubbi. QUesto vino nasce per accompagnare i buoni piatti della tradizione toscana: carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Nella cucina della Villa di Nozzole, per esempio, viene servito con la bistecca alla fiorentina di razza Chianina, accompagnata da fagioli bianchi conditi con olio extravergine di oliva di fattoria. Vi è venuta fame?

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari rappresentano una delle realtà più interessanti nel panorama vitivinicolo toscano, con radici che affondano nel XVIII secolo. La famiglia Folonari, infatti, ha iniziato la sua attività nel mondo del vino alla fine del 1700, quando Lorenzo Folonari, originario della Valtellina, diede inizio a una tradizione imprenditoriale che avrebbe segnato profondamente la storia del vino italiano. Nel 2000, Ambrogio e suo figlio Giovanni Folonari fondarono l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, con l'obiettivo di valorizzare le proprietà di famiglia e produrre vini di alta qualità. Oggi, l'azienda comprende cinque tenute situate in alcune delle zone più vocate della Toscana. Tenuta di Nozzole, situata nel cuore del Chianti Classico, Le Tenute del Cabreo, a Greve in Chianti, dove si producono Supertuscan come il Cabreo Il Borgo o La Pietra. C'è poi Tenuta La Fuga, a Montalcino, Campo al Mare a Bolgheri e Vigne a Porrona in Maremma Toscana. La famiglia Folonari ha sempre puntato sull'innovazione e sulla qualità. Negli ultimi anni, l'azienda ha investito oltre 9 milioni di euro per la realizzazione di una nuova cantina presso le Tenute del Cabreo, progettata dall'architetto Carlo Ludovico Poccianti.

La Vigna

Terreno	limo-argillosi, poveri di scheletro
Esposizione Allevamento	cordone speronato basso
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione: 20 mesi tra botte grande, barriques e acciaio, prima di affinare in bottiglia.
Sensazioni	Vino dal colore rosso rubino, al naso floreale e fruttato con buccia d'arancio, arancio candito e spezie mediterranee. In bocca regala una grande orchestra sensoriale diretta da un tannino austero ma piacevole. Sapido e riccamente vinoso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821