



ACQUISTATO IL .....

"Giovanni Folonari" Gran Selezione Chianti Classico DOCG 2019

## Dal cuore di Greve in Chianti



Il Chianti Classico Gran Selezione Giovanni Folonari è prodotto esclusivamente con uve Sangiovese provenienti da un singolo cru della Tenuta di Nozzole, nel comune di Greve in Chianti. Questo vino rappresenta l'interpretazione personale di Giovanni Folonari della Gran Selezione, la massima espressione qualitativa del Chianti Classico. La Tenuta di Nozzole si trova a circa 300 metri sul livello del mare, su terreni limo-argillosi poveri di scheletro. Queste condizioni pedoclimatiche favoriscono la produzione di uve di alta qualità, conferendo al vino struttura e longevità. La Gran Selezione, introdotta nel 2014, rappresenta il vertice qualitativo della piramide del Chianti Classico DOCG. Per ottenere questa classificazione, il vino deve essere prodotto con uve provenienti da vigneti di proprietà e affinato per almeno 30 mesi. Nel caso di quello firmato Folonari, la vinificazione avviene in acciaio inox con macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata. Dopo una breve sosta in acciaio per due mesi, il vino è trasferito in botti stagionate di rovere di Slavonia da 60 ettolitri, dove completa l'affinamento per 24 mesi. Segue quindi un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso offre aromi di ciliegia, frutta nera matura, note mentolate e spezie dolci. In bocca, invece, è equilibrato, con tannini morbidi e una piacevole persistenza. Proprio grazie alla sua struttura e all'affinamento prolungato, questo Chianti può essere conservato per almeno 10-15 anni, continuando a sviluppare complessità e profondità. Già oggi, però, si abbina bene a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. E' ideale anche con piatti della cucina toscana, come la bistecca alla fiorentina o il peposo.

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 Forrona 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 20 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione: almeno 30 mesi in botti grandi prima dell'affinamento in bottiglia

**Sensazioni** Il vino si presenta nel calice di un rosso rubino. Al naso succo d'arancia fresco, mango maturo e sottobosco di conifere oltre alle spezie figlie della lunga maturazione nel legno. Al palato risulta asciutto ma morbido, elegantemente potente e solenne, tannini setosi e finale speziato.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821