ACQUISTATO IL .....

"Il Pareto" Toscana IGT 2020 2020



Magnifico Supertuscan

Nato nel 1987 come progetto Supertuscan, Il Pareto rappresenta la visione innovativa della famiglia Folonari che ha scelto di valorizzare la vocazionalità del territorio di Greve in Chianti per la coltivazione del Cabernet Sauvignon. Questo vino è prodotto nella Tenuta di Nozzole, situata a un'altitudine compresa tra 330 e 370 metri sul livello del mare. Il Pareto, Toscana IGT, nasce da uve che vengono raccolte manualmente e sottoposte a fermentazione in acciaio inox, con una macerazione di circa quattro settimane. Il vino, poi, matura per almeno 30 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia di circa sei mesi. Questa lunga maturazione contribuisce a svilupparne la complessità e la profondità che lo caratterizzano. Nel calice si presenta di un interessante colore rosso porpora intenso. Al naso offre un bouquet complesso con note di frutti rossi, melograno, marasca, prugna secca, incenso, alloro e pepe nero. In bocca è asciutto, con una leggera nota salina. Il finale è invece caratterizzato dai bei riconoscimenti terziari e speziati. Vino di grande complessità, fin dalla sua giovinezza, grazie alla sua struttura e alla presenza naturale di fenoli e antociani, Il Pareto ha una straordinaria capacità di invecchiamento, con una shelf life che può raggiungere i 30 anni. Le annate storiche, come la 1987, mostrano ancora oggi un colore rosso vivo senza note mattonate. Sulla tavola Il Pareto si abbina benissimo a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

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 Pocciantì.

La Vigna

Terreno	limo-argillosi, poveri di scheletro
Esposizione Allevamento	cordone speronato basso
Densità imp.	3.00, 4.500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione: almeno 30 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Nel bicchiere appare rosso porpora, al naso molto intenso e avvolgente con descrittori riconducibili a frutti rossi, melograno, marasca, prugna secca con sfumature di incenso, alloro e pepe nero. Al palato si presenta assolutamente asciutto con grande corpo profondo, salino e retrogusto di aromi terziari speziati. Vino di grande complessita? fin dalla sua attuale giovinezza.

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