ACQUISTATO IL .....

# "Le Bruniche" Chardonnay Toscana IGT 2024 2024




## Bianco di Nozzole

Nel cuore della Toscana, tra le dolci colline del Chianti, nasce Le Bruniche, uno Chardonnay in purezza prodotto da Folonari nella storica Tenuta di Nozzole. Questa tenuta, risalente al 1300, si estende su 385 ettari, di cui circa 90 a vigneto specializzato. Le Bruniche, Toscana IGT, è ottenuto da uve 100% Chardonnay che in questo territorio esprime caratteristiche uniche di freschezza e mineralità. Vinificazione in bianco, con fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, il vino matura in acciaio, mantenendo intatte le sue caratteristiche di freschezza e aromaticità. Nel calice Le Bruniche si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro. Al naso aromi di mela, albicocca, nettarina e melone. In bocca, invece, ha una consistenza morbida e cremosa, con un finale pulito e fresco. È un vino estremamente versatile, adatto a diverse occasioni, dall'aperitivo a piatti più elaborati.

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**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Chardonnay 100% |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivi, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Vinificazione: in bianco, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Maturazione: acciaio |
| **Sensazioni** | Colore giallo chiaro paglierino. Al naso aromi di mela, albicocche, nettarine e melone. In bocca ha una consistenza morbida e cremosa. Il palato chiude pulito e fresco. |

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