ACQUISTATO IL .....

"La Forra" Chianti Classico Riserva DOCG 2022 2022

Piacevole balsamicità



La Tenuta di Nozzole, storica proprietà della famiglia Folonari, si trova nel cuore della Toscana, tra le colline di Greve in Chianti. Qui, tra gli altri, nasce La Forra, un vino che ben rappresenta l'essenza del Chianti Classico Riserva DOCG. Ma procediamo con ordine. La Forra è prodotto con uve provenienti da un singolo vigneto, situato tra i 300 e i 330 metri sul livello del mare, caratterizzato da terreni limo-argillosi poveri di scheletro. La posizione del vigneto, che degrada da un crinale in una gola circondata da boschi e laghi, conferisce al vino una complessità unica. La prima vendemmia risale al 1980, e da allora La Forra è diventato uno dei cru storici delle Tenute Folonari. Il vino è ottenuto da uve 100% Sangiovese. La vinificazione prevede una fermentazione in acciaio, con una macerazione di circa 4 settimane. Successivamente, matura per almeno 24 mesi in barrique, seguiti da un affinamento in bottiglia. Nel calice La Forra si presenta di un invitante colore rosso rubino. Al naso rivela fin da subito profumi di frutti rossi maturi, note balsamiche e arancia amara, con sentori di incenso e infuso di tè. In bocca è asciutto, con tannini maturi e una piacevole balsamicità. Chiude con note di vaniglia e cioccolato. Tutto questo fa de La Forra un vino ideale per accompagnare piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Più in generale è ideale con i buoni piatti della tradizione toscana.

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	Guyot
Densità imp.	4444

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: fermentzione in acciaio e macerazione di quattro settimane circa. Maturazione: almeno 24 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino. Al naso i terziari del legno risultano evidenti e perfettamente armonizzati con i frutti rossi maturi, note balsamiche e arancia amara. La bocca piacevolmente asciutto, molto vinoso con tannini maturi e dilavanti. Piacevolmente balsamico con descrittori riconducibili all'incenso, infuso di te; lungo in bocca con chiusura di vaniglia e cioccolato.

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