

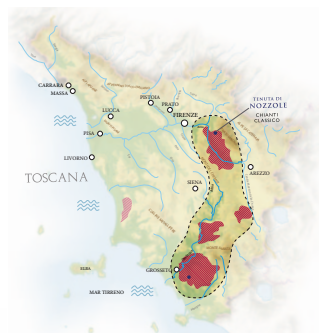
Viaggio intorno al Sangiovese, Chianti Classico

TENUTA DI NOZZOLE



Una fattoria risalente al 1300 con 385 ettari di terreno di cui circa 90 a vigneto specializzato e 15 a uliveto, viene acquistata dalla famiglia Folonari nel 1971.

La Villa di Nozzole si trova alla sommità della collina che sale da 150 metri a circa 300 metri sul livello del mare. La grande barriera ed il caveau delle annate storiche sono due esclusive architettoniche della Tenuta che offre la possibilità di effettuare visite guidate e degustazioni di tutti i vini delle Tenute Folonari.



TENUTA DI NOZZOLE CHIANTI CLASSICO

Greve in Chianti è la sottozona del Chianti Classico più a nord al confine con Firenze. Attraversata da nord a sud dal fiume Greve, uno dei tre fiumi del Chianti Classico, si caratterizza per i suoli ricchi di argille e marne ed un clima di tipo asciutto, ideale per la perfetta maturazione acidica e zuccherina delle uve. Questi aspetti pedoclimatici caratterizzano la produzione dei Chianti Classico della Tenuta di Nozzole nella potenza e nell'eleganza.



NOZZOLE
Chianti Classico
D.O.C.G.

Nozzole è la moderna espressione di Sangiovese in purezza nella denominazione Chianti Classico DOCG della Tenuta di Nozzole dove, in un ecosistema unico di macchia mediterranea, nelle colline di Greve in Chianti, si rivela nelle caratteristiche note di frutti di bosco, more e mirtillo. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate e legni tostati

Formati:
0,375 lt cartone da 12 bt, pag. 93
0,75 lt cartone da 6 bt

LA FORRA
Chianti Classico
Riserva D.O.C.G.

Un vigneto che, da un crinale, degrada in una gola; intorno, solo boschi e laghi. È qui, nella Tenuta di Nozzole, che nasce uno dei cru storici delle Tenute Folonari. Solo Sangiovese da una selezione clonale da oltre 40 anni e lunghe maturazioni in legni tostati donano unicità e carattere. Vinificazione: acciaio; Maturazione: prevalentemente barrique

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt, pag. 94



GIOVANNI FOLONARI
Chianti Classico
Gran Selezione D.O.C.G.
U.G.A – Greve

Dalla modernità nell'uso dei legni tostati della riserva al ritorno alla tradizione con le botti stagionate della Gran Selezione. Frutta rossa mista matura e spezie. Al palato è pieno con tannini maturi e rotondi. Bottiglie numerate in produzione limitata. Vinificazione: acciaio; Maturazione: botti stagionate

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
0,75lt legno da 3 bt, pag. 94
1,5lt legno da 1 bt, pag. 94

AMBROGIO FOLONARI 2021
Chianti Classico
Gran Selezione DOCG
U.G.A – Panzano

Questa etichetta, firmata da Ambrogio Folonari, nasce a Panzano in Chianti, territorio in cui Ambrogio investì già negli anni '70, contribuendo al rinnovamento del vino toscano. Grazie a un terroir unico, grazie a suoli di galestro e alberese e da importanti escursioni termiche, esprime un Sangiovese di grande eleganza e identità.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt
1,5lt legno da 1 bt

