

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Folonari Nozzole Chianti Classico Riserva 2022
Vinícola	Tenuta di Nozzole
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	mínimo de 24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2037
Decanter	60-90 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 93 pts Tasting Panel 93 pts Ken's Wine Guide 90 pts Wine Spectator 90 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chianti Classicoé considerada o crème de la crème de tudo o que pode ser considerado Chianti. Trata-se do centro da grande área delimitada como Chianti: são 70.000 hectares demarcados entre as cidades de Florença e Siena que abrigam cerca de 10.000 hectares de vinhedos.

Essa demarcação é considerada uma das mais antigas do mundo, datando o ano de 1716 quando o Grão-Duque da Toscana, o Cosme III de Médice,oficializou suas fronteiras. Para se ter uma ideia da importância dessa demarcação, o próprio Consorzio Vinho Chianti Classico faz questão de declarar que a D.O.C.G. Chianti Classicoé uma Denominação única, que produz vinhos igualmente únicos e característicos de seu terroir. Nas próprias palavras do consórcio: “Chianti Classico e as demais denominações da grande área de Chianti são D.O.C.G.s completamente distintas, com diferentes normas regulativas, zonas de produção, qualidade atestada e consórcio de proteção ao produto”.

A Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari é uma das empresas mais renomadas e respeitadas da Itália, que possui diversas vinícolas, dentre elas a Tenuta di Nozzole, localizada em Greve in Chianti, uma das principais comunas da área do Chianti Classico. Apesar de ter sido fundada em 1971 por Nino Folonari, a história da família está ligada ao mundo do vinho desde quando, Lorenzo Folonari, nascido em 1729 em Valtellina, se muda com a família para Val Camonica, na região da Bréscia e começa a produzir vinho. A trajetória da família na Toscana tem origem em 1911, quando os irmãos Italo e Francesco Folonari adquirem uma vinícola histórica na região de Chianti.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO	vermelho rubi intenso com halos telha
INTENSIDADE	baixa alta
EVOLUÇÃO	primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO	frutas vermelhas, principalmente maduras, como a groselha e a cereja ácida, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e anis-estrelado), piso florestal, couro, mix de pimentas, tabaco e flores secas, finalizando com gostosas nuances minerais, e levemente defumadas
-----------	--



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa alta
DOÇURA	seco doce
ACIDEZ	baixa alta
TANINO	baixa alta
CORPO	leve encorpado
PERSISTÊNCIA	curta longa

DESCRIÇÃO	ótima intensidade, com bom corpo e estrutura louvável, mostrando taninos francos e finos perfeitamente alinhados a uma acidez viva e muito gastronômica. O perfil de sabor confirma os descritores do olfato e o final de boca é extremamente prazeroso e de grande persistência
-----------	--



CULINÁRIA

CARNES	peixe crustáceo ave suíno
	cordeiro gado caça curada
QUEIJOS	frescos moles médios duros
DA TERRA	hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS	massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS	pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES	oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO	burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspa de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio
-----------	--

/>Com dezenas de décadas de tradição e conhecimento, o Chianti Classico ganha vida, exclusivamente com uvas Sangiovese, oriundas da La Villa di Nozzole, uma propriedade do século XIV que, além de abrigar vinhedos e olivais, também possui uma charmosa pousada.

A vinificação é tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Finada a malolática, o vinho estagia por um mínimo de 24 meses em barricas de carvalho.