

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	FOLONARI NOZZOLE IL PARETO TOSCANA 2017
Vinícola	Tenuta di Nozzole
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	16 a 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É na região de **Chianti Clássico** que a **Tunete di Nozzole** cultiva as videiras que dão origem ao **Il Pareto**, um cru elaborado apenas em safras excepcionais. Assim como outros **Supertoscans**, é elaborado com uma casta que não é autóctone, a Cabernet Sauvignon. A origem desta classe de vinhos tem relação com produtores que não acataram as normas de produção da DOCG Chianti, cujos vinhos devem ser produzidos com a maior parcela proveniente de uvas Sangiovese. O vinhedo localiza-se em Grave in Chianti, no coração da região, entre 330 e 370 metros acima do nível do mar. Na vinícola, as uvas de melhor qualidade são vinificadas, onde ocorre a maceração com *délestage* por cerca de 22 dias. Após a fermentação, o vinho permanece 2 meses nos tanques de aço inoxidável, além de um período entre 16 e 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi de alta intensidade



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

apresenta um bouquet amplo e exuberante, com notas de groselha negra, alcaçuz, baunilha, cedro e tabaco



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

suculento e estruturado, entrega taninos polidos e integrados, acompanhados por uma acidez saborosa; as notas das frutas negras se expressam de forma impecável



### 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

oleaginosas  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