

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Folonari Villa Nozzole Chianti Classico 2023
Vinícola	Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Safra	2023
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	20 meses em recipientes mistos: bottis de carvalho, barricas de carvalho e tanques de inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	45-60 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 92 Ken's Wine Guide

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chianti Classico é 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 Classico** é 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.
Com

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi intenso e brilhante

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

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



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

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

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 20 meses em recipientes mistos: bottis de carvalho, barricas de carvalho e tanques de inox.