

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta di Nozzole Chianti Classico Villa Nozzole 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

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



Análise gustativa

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

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.