

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Tenuta di Nozzole Chianti Classico Villa Nozzole 2023

Vinícola Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

Safra 2023 País Itália

Toscana Região

SubRegião Chianti Classico

OgiT tinto

Castas 100% Sangiovese

Teor Alcoólico 14.5%

20 meses em recipientes mistos: bottis de carvalho, barricas de Maturação

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

TACA







Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chianti Classico é considerada o crème de la crème de tudo o que pode ser considerado Chianti. Tratase 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.

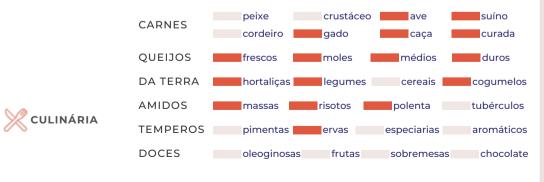
ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

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



curta

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de DESCRIÇÃO fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas 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 **20 meses em recipientes mistos**: *bottis* de carvalho, barricas de carvalho e tanques de inox.