TENUTA DI NOZZOLE
VILLA DI NOZZOLE
La Forra
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.
RISERVA

TENUTA DI NOZZOLE

LA FORRA 2018

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

IL VINO

Un vigneto che, da un crinale, degrada in una gola; intorno, solo boschi e laghi. È qui, nella Tenuta di Nozzole, a Greve in Chianti, che nasce uno dei cru storici delle Tenute Folonari, la cui prima vendemmia risale al 1980. La Forra Chianti Classico Riserva DOCG è un vino in cui, la scienza viticola ed enologica, vengono applicate sapientemente; un esempio di come la tradizione, intesa come percorso storico del vino, sia stata presa in mano dall'innovazione. Per questo La Forra, da 40 anni resta l'espressione perfetta dello storico territorio di Greve, capitale del Chianti Classico fiorentino.

Degustazione: L'annata 2018 si presenta con aromi di marasca spiritata, frutti rossi maturi, scorza di agrumi e delicate sfumature terziarie di cacao e incenso. Un vino ricco ed elegante, profondo e persistente caratterizzato da un tannino gentile ma consistente.
A tavola: nella cucina della "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al piccione ripieno di tartufo nero con cipollotti e carote glassate all'aceto balsamico
Prima vendemmia: 1980
Shelf life: fino a 10 anni

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con le uve della nostra Tenuta di Nozzole nella contrada La Forra nel comune di Greve in Chianti
Altitudine: da 300 a 330 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese in purezza
Densità di impianto: 3.000 – 5.500 ceppi per ettaro
Produzione per ettaro: 6.5 t. di uva
Resa uva in vino: max 65%

IN CANTINA

Vinificazione: per macerazione con délestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: 20 giorni
Maturazione: in acciaio i primi 3 mesi poi 18 mesi in carati di rovere francese da 500 litri ed un breve passaggio in botte grande.
Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

TENUTE