



## Nozzole

Chianti Classico DOCG, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Un Chianti classique à l'âme toscane

### Description:

Avec le Nozzole, la famille Folonari produit un Chianti Classico qui reflète de manière particulièrement authentique la tradition de cette célèbre appellation. Le domaine Tenuta di Nozzole est situé au cœur du Chianti Classico et figure depuis des décennies parmi les adresses les plus prestigieuses de la région. Avec son merveilleux équilibre entre la facilité de dégustation et la structure typique du cépage, le Nozzole se présente comme un vin toscan de caractère à la signature classique - polyvalent, accessible et idéal pour accompagner la cuisine italienne. Un vin qui transpose dans le verre le paysage, la culture et l'art de vivre de la Toscane de manière particulièrement authentique.

### Profil aromatique:

### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Chianti
<b>Producteur:</b>	Tenuta di Nozzole
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>N° article:</b>	1458823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Nozzole

Chianti Classico DOCG  
Tenuta di Nozzole

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** James Suckling 93/100  
**Cépage(s):** 100% Sangiovese  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.