



Nozzole

Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Un Chianti classico con un'anima toscana

Descrizione:

Con Nozzole, la famiglia Folonari produce un Chianti Classico che riflette la tradizione di questa famosa origine in modo particolarmente autentico. La Tenuta di Nozzole si trova nel cuore del Chianti Classico e da decenni è uno degli indirizzi più rinomati della regione. Con il suo meraviglioso equilibrio tra bevibilità e struttura varietale, il Nozzole è un vino toscano pieno di carattere con una firma classica - versatile, accessibile e perfetto per la cucina italiana. Un vino che porta nel bicchiere il paesaggio, la cultura e lo stile di vita della Toscana in modo particolarmente autentico.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Chianti

Produttore: Tenuta di Nozzole

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1458823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nozzole

Chianti Classico DOCG
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.