



Chianti Classico DOCG

Gran Selezione Panzano, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Il fiore all'occhiello del Chianti Classico

Descrizione:

Con la sua Gran Selezione, Giovanni Folonari reinterpreta il Chianti Classico nella sua forma più esclusiva: della prima annata, il 2021, sono state prodotte solo circa 3300 bottiglie. Ottenuto esclusivamente dalle migliori uve Sangiovese provenienti da un unico vigneto a Panzano, questo vino raro unisce una provenienza ricca di tradizione e la precisione artigianale a un carattere di terroir ben definito. Il vigneto, situato a circa 450 metri di altitudine, con i suoi terreni calcarei e ricchi di galestro, conferisce al vino profondità, complessità e tensione minerale. Dopo una lunga maturazione in botti di rovere di Slavonia, questo nobile Chianti Classico si presenta con un'armonia impressionante e un'eleganza straordinaria.

Profilo aromatico:

Rosso granato, con riflessi rubino. Un bouquet vinoso caratterizzato da frutta rossa, lamponi e prugne, ma anche da delicati aromi tostati di caramello e moka, con un finale leggermente vanigliato. Al palato si presenta complesso e profondo; gli aromi percepiti al naso si confermano anche in bocca, mentre tannini perfettamente maturi e una nota di freschezza ben dosata completano magnificamente il quadro d'insieme; finale lungo e concentrato.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Chianti

Produttore: Tenuta di Nozzole

Allevamento: 30 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1463121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Gran Selezione Panzano
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.