

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	FOLONARI NOZZOLE IL PARETO TOSCANA 2017
Vinícola	Tenuta di Nozzole
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	16 a 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É na região de **Chianti Clássico** que a **Tunete di Nozzole** cultiva as videiras que dão origem ao **Il Pareto**, um cru elaborado apenas em safras excepcionais.

Assim como outros **Supertoscans**, é elaborado com uma casta que não é autóctone, a Cabernet Sauvignon. A origem desta classe de vinhos tem relação com produtores que não acataram as normas de produção da DOCG Chianti, cujos vinhos devem ser produzidos com a maior parcela proveniente de uvas Sangiovese.

O vinhedo localiza-se em Grave in Chianti, no coração da região, entre 330 e 370 metros acima do nível do mar. Na vinícola, as uvas de melhor qualidade são vinificadas, onde ocorre a maceração com *délestage* por cerca de 22 dias. Após a fermentação, o vinho permanece 2 meses nos tanques de aço inoxidável, além de um período entre 16 e 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de alta intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

apresenta um bouquet amplo e exuberante, com notas de groselha negra, alcaçuz, baunilha, cedro e tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento e estruturado, entrega taninos polidos e integrados, acompanhados por uma acidez saborosa; as notas das frutas negras se expressam de forma impecável

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspa de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio