

# FOLONARI



Presentación Bodega



# FOLONARI

## La Bodega

Folonari es uno de los nombres más famosos del mercado de vino italiano. Esta empresa vinícola jugó un papel muy importante en la distribución de vinos de calidad. Folonari exporta en más de 35 países en todos los continentes con una gama muy amplia de vinos italianos. Desde 1825, la cava Folonari es sinónimo de calidad. Es este año que Francesco Folonari empezó a seleccionar personalmente lotes de uvas. Folonari es la alianza entre la modernidad y la tradición de cada región de Italia que representa.

La empresa y viñedos crecieron en Valmonica en la región italiana del Véneto. En la segunda mitad del siglo XIX, Francesco y sus hijos se trasladaron a Brescia en las estribaciones alpinas verdes entre el Lago Iseo y el lago de Garda, el establecimiento de una de las instalaciones de vinificación más finas de Italia.

Desde el principio, los fundadores quisieron crear vinos accesibles. Fueron pioneros en la producción y distribución de vino en botellas, lo que hizo más fácil para que la gente disfrute consistentemente vino de alta calidad. Esta filosofía de traer vinos excepcionales para ocasiones cotidianas sigue guiando a la Bodega hoy.

F



## Folonari Pinot Grigio

VENETO, ITALIA.

\*

**Variedad:** 100% Pinot Grigio.

**Reposo:** Sin crianza.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10° C

**Notas del Sommelier:** Color amarillo ligero. Aroma floral con notas de hierbas frescas. El vino es goloso con una acidez equilibrada y notas de especias de pimienta blanca.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con: ensaladas, pescado con salsa.



## Folonari Chianti

VENETO, ITALIA.

\*

**Variedad:** 100% Sangiovese.

**Reposo:** Sin crianza.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16° C

**Notas del Sommelier:** Color rubí intenso, con reflejos morados. Aromas afrutados con una grande frescura. El vino es fresco con una buena frutalidad y una acidez interesante con notas de almendras tostadas.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con: carnes frías, entradas frías, carnes rojas y quesos ligeros.

F



## Folonari Valpolicella

VENETO, ITALIA.

\*

**Variedades:** Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 10%.

**Reposo:** 6 meses en acero inoxidable.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16° C

**Notas del Sommelier:** Color rubí ligero. Aromas afrutados como moras trituradas con una grande frescura. Al paladar entra suave confirmando frutas rojas, redondo y pulido con frescura.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con: carnes frías, entradas frías, carnes rojas y quesos ligeros.



# FOLONARI



**Ferrer y Asociados**  
*pasión por el vino*

Importado y distribuido por:  
Ferrer y Asociados S.A. de C.V.  
Laguna de Términos 66-A, Col. Anahuac, Alc.  
Miguel Hidalgo, CDMX, CP. 11320.  
55 5203 6611 / 55 5203 6707 / 55 5203 9162

[www.ferrer.com.mx](http://www.ferrer.com.mx)