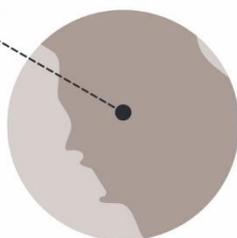


NITTARDI

CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA



TOSCANA
LOCALITÀ NITTARDI
CASTELLINA IN CHIANTI
43° 30' 53.65" N
11° 15' 59.81" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1981



VITIGNI
SANGIOVESE / ALCANTE
/ CABERNET SAUVIGNON
/ CABERNET FRANC / PETIT VERDOT
/ MERLOT / SYRAH / VERMENTINO



ESTENSIONE
TERRITORIO
32 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
100.000

VITIGNO

90% Sangiovese
10% Altre varietà autoctone
(Canaiole, Colorino,
Malvasia nera, Mammolo,
Foglia tonda e Pugnitello)

TIPOLOGIA TERRENO

Ricco di galestro ed
alberese

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice ha un colore rosso rubino mediamente
intenso. Al naso emergono sensazioni fruttate di ciliegia,
lampone e mirtillo, alternate a lievi nuances speziate e
floreali. All'assaggio è di medio corpo, rotondo, con un
tannino vivo e ben scolpito. Chiude con un finale lungo
e rinfrescante.

ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto, soprattutto in abbinamento agli
antipasti e ai primi tradizionali della cucina toscana. Dà il
meglio di sé con un buon roast beef.

ELEVAZIONE

Fermentazione naturale in
serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

12 mesi in tonneau e a
seguire alcuni mesi in
bottiglia

GRADO ALCOLICO

13%

CHIANTI CLASSICO BELCANTO



Nittardi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com