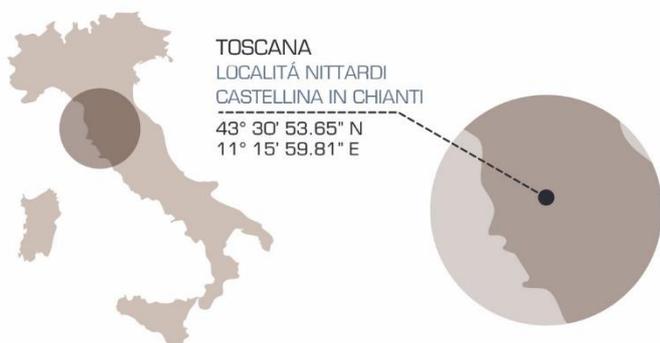


NITTARDI

CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA

CHIANTI CLASSICO
CASANUOVA DI NITTARDI



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

Sangiovese

ELEVAZIONE

Fermentazione naturale
in serbatoi di acciaio inox

TIPOLOGIA TERRENO

Ricco di galestro ed
alberese

AFFINAMENTO

14 mesi in tonneau di
secondo passaggio, 4
mesi in cemento e alcuni
mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14,2%

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, sentori affascinante di ciliegie, viola e note di macchia mediterranea e liquirizia, accattivante struttura con tannini ben bilanciati e durevole persistenza. Si abbina molto bene a primi e secondi di carne della creativa cucina toscana. Va servito ad una temperatura di circa 16° C.

ABBINAMENTI

Si abbina molto bene a primi e secondi di carne della creativa cucina toscana. Va servito ad una temperatura di circa 16° C.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com