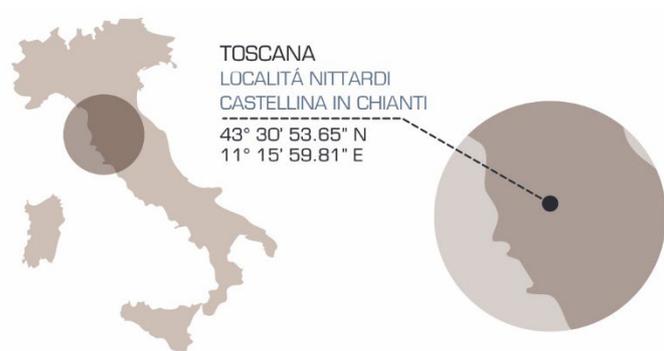


NITTARDI

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

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



VITIGNO

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nasce in un singolo vigneto
chiamato Vigna Alta a 500
metri s.l.m

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio
inox e successivo
affinamento di 24 mesi in
tonneaux da 500 litri di
legno austriaco e francese
(nuovo per il 20%), di 6 mesi
in cemento e di 12 mesi in
bottiglia.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno di calcare/albarese e
di scisto/galestro.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso scuro intenso. Al naso ricorda i mirtilli, le ciliegie scure,
la mora matura e le spezie. Al palato i tannini sono eleganti e
freschi. La struttura è importante e il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con la cucina creativa toscana.
Temperatura di servizio: 18°.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it