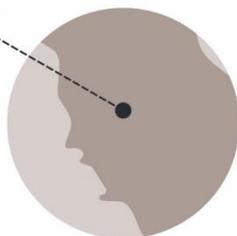


NITTARDI

CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA



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



ANNO DI FONDAZIONE
1981



ESTENSIONE TERRITORIO
32 Ha



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



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
100.000

VITIGNO

95% Sangiovese
5% Merlot

TIPOLOGIA TERRENO

Ricco di galestro ed alberese

GRADO ALCOLICO

14%

ELEVAZIONE

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese. 6 mesi di affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, sentori intensi di frutta matura e note di cioccolato; in bocca è complesso, pieno, equilibrato e dai tannini vellutati. Va servito a circa 18 ° C; stappare e decantare 2 ore prima di servire.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto ad abbinarsi a piatti di carne, arrostiti di agnello, cinghiale e ossobuco.

CHIANTI CLASSICO
RISERVA SELEZIONATA



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com