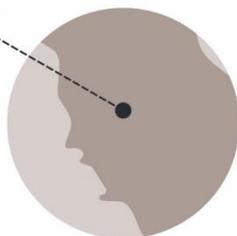


NITTARDI

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

45% Sangiovese
25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot
10% Syrah
5% Varietà segrete

TIPOLOGIA TERRENO

Sabbioso, ricco di
pietra calcarea e
argilla

ELEVAZIONE

Fermentazione in serbatoi
di acciaio inox

AFFINAMENTO

12 mesi in tonneaux e
barrique di rovere francese,
alcuni mesi in cemento,
Ulteriore affinamento in
bottiglia

GRADO ALCOLICO

14%

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Al naso rivela profumi
suggestivi di frutta rossa e prugna con note di liquirizia;
vino raffinato dal bouquet complesso. Adatto ad
accompagnare di antipasti, primi e varietà di pesce. Si
serve ad una temperatura di 16° C

ABBINAMENTI

Adatto ad accompagnare di antipasti, primi e varietà di
pesce.

ROSSO AD ASTRA



Nittardi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com