

Nittardi

AD ASTRA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Maremma Toscana

Zona produttiva Maremma

Vitigno 50% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Sabbioso, ricco di pietra calcarea e argilloso.

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox

Invecchiamento 12 mesi di invecchiamento in barrique e tonneaux di rovere francese, a seguire alcuni mesi in cemento per assemblare le varie varietà e botti di legno. Infine ulteriore affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

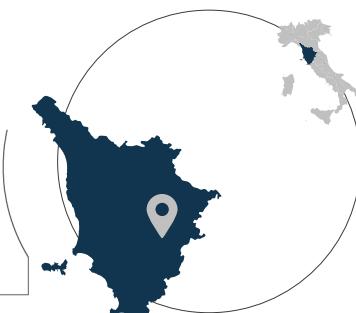
Profumo Al naso rivela profumi suggestivi di frutta rossa e prugna con note di liquirizia.

Sapore Vino raffinato dal bouquet complesso.

Abbinamenti Ottimo da abbinare con tutte le varietà di carne rossa e selvaggina.



CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1981



ENOLOGO | ANTONIO SPURIO e LÉON FEMFERT (enologi)
ROBERTO GELONI (enotecnico),
CARLO FERRINI (consulente esterno)



VITIGNI | SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT, SYRAH, VERMENTINO, CANAIOLI, COLORINO, MALVASIA NERA, ROUSSANE

