

Nittardi

BELCANTO CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Castellina in Chianti (SI). Le uve provengono dai vigneti a Nittardi, a 450 metri s.l.m., e da un vigneto a Villa Rosa, a 270 metri s.l.m.

Vitigno 90% Sangiovese, 10% Altri vitigni (Canaiole, Colorino, Malvasia Nera, Mammolo, Foglia Tonda, Pugnitello)

Tipologia del terreno Medio profondo ricco di Galestro ed Alberese.

Vinificazione Fermentazione naturale in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento 12 mesi in tonneau da 500 litri e botti da 350 litri e alcuni mesi in bottiglia.

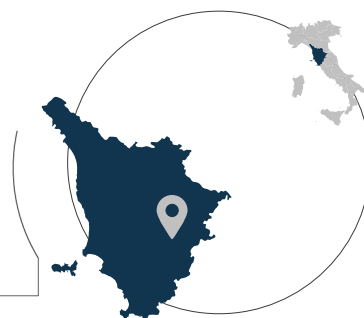
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore viola-rosso.

Profumo Succosi sentori di ciliegia e lampone al naso con leggere note di macchia mediterranea e note floreali.

Sapore Di medio corpo con tannini croccanti al palato e un finale fresco e lungo.

Abbinamenti Si abbina bene agli antipasti e ai primi della cucina toscana.



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, CANAIOLE, COLORINO, MALVASIA NERA, ROUSSANE

