

Nittardi

# CASANUOVA DI NITTARDI VIGNA DOGHESSA CHIANTI CLASSICO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Chianti Classico

**Zona produttiva** Castellina in Chianti (SI). Le uve provengono dalla Vigna Doghessa, a 450 metri s.l.m. con esposizione sud-est.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Medio profondo ricco di Galestro ed Alberese.

**Vinificazione** Fermentazione naturale in serbatoi di acciaio inox.

**Invecchiamento** 14 mesi in tonneau da 500 litri di secondo passaggio, 4 mesi in cemento e alcuni mesi in bottiglia.

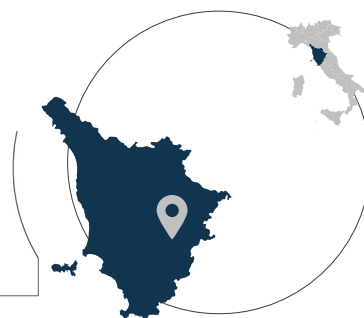
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Sentori affascinanti di ciliegie, viola e note di macchia mediterranea e liquirizia.

**Sapore** Accattivante struttura con tannini ben bilanciati e durevole persistenza.

**Abbinamenti** Si abbina molto bene a primi e secondi di carne della creativa 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, CANAILOLO, COLORINO, MALVASIA NERA, ROUSSANE

