

Nittardi

# CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Chianti Classico

**Zona produttiva** Castellina in Chianti (SI). Le uve provengono da un singolo vigneto chiamato Vigna Alta, a 500 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Sangiovese

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

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

**Invecchiamento** 24 mesi in tonneaux da 500 litri di legno austriaco e francese (nuovo per il 20%), di 6 mesi in cemento e di 12 mesi in bottiglia.

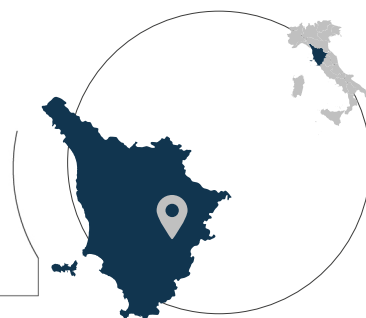
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso scuro intenso.

**Profumo** Al naso ricorda i mirtilli, le ciliegie scure, la mora matura e le spezie.

**Sapore** Al palato i tannini sono eleganti e freschi. La struttura è importante e il finale è lungo e persistente.

**Abbinamenti** Ideale in abbinamento con la cucina creativa 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

