

Nittardi

COSMO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Maremma

Vitigno 100% Roussane

Tipologia del terreno Sabbioso con strati di granito, scisto e materiale vulcanico.

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento 8 mesi in tonneau da 500 litri di acacia e di 6 mesi in bottiglia.

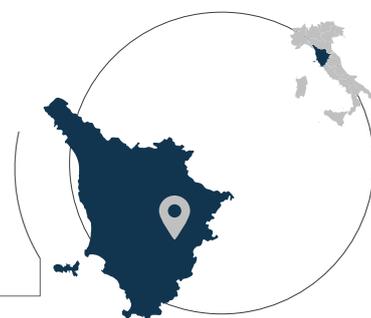
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore dorato profondo.

Profumo Al naso si distinguono seducenti note di miele, albicocca matura, pesca e brioche.

Sapore Il palato è elegante e setoso, con note di cera d'api e agrumi, bilanciate da freschezza e acidità.

Abbinamenti Ideale in abbinamento con la cucina di mare.



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

