

Nittardi

NECTAR DEI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Maremma Toscana

Zona produttiva Maremma

Vitigno 60% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot, 15% Merlot, 5% Varietà segrete

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

Vinificazione Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con capienza di 5 e 10,5 hl.

Invecchiamento 24 mesi di invecchiamento in barrique di rovere francese e 6 mesi in cemento non vetrificato. Infine ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso intenso con venature violacee.

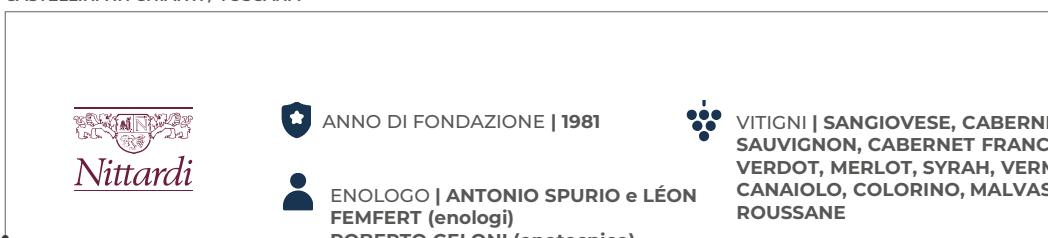
Profumo Al naso sviluppa aromi di frutta nera matura, note speziate come il pepe rosa ed infine vaniglia e tabacco.

Sapore Al palato è concentrato e complesso con una lunga persistenza.

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 (enologo)
ROBERTO GELONI (enotecnico),
CARLO FERRINI (consulente esterno)



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

