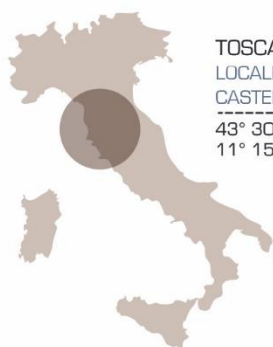
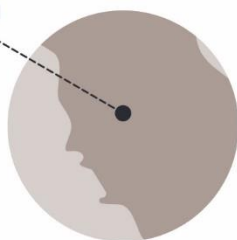


NITTARDI

CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA



TOSCANA
LOCALITÀ NITTARDI
CASTELLINA IN CHIANTI
43° 30' 53.65" N
11° 15' 59.81" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1981



VITIGNI
SANGIOVESE / ALCANTE
/ CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC / PETIT VERDOT
MERLOT / SYRAH / VERMENTINO



ESTENSIONE
TERRITORIO
32 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
100.000

VERMENTINO BEN



Nittardi



VITIGNO

Vermentino

GRADO ALCOLICO

13%

TIPOLOGIA TERRENO

Sabbioso, ricco di pietra calcarea e argilloso

ELEVAZIONE

Breve contatto con le bucce e fermentazione a freddo

AFFINAMENTO

6 mesi in serbatoi di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet intenso e persistente con sentori di frutta fresca e agrumi. Acidità rinfrescante con accenni minerali. Vino equilibrato e corposo con buona persistenza. Si serve ad una temperatura di 10° C.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinato ad aperitivi, antipasti e a piatti di pesce alla griglia, pasta e verdure.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com