

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

