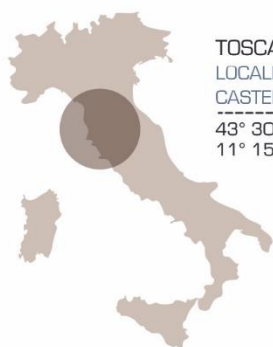
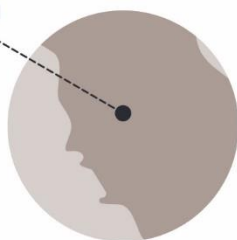


NITTARDI

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

VITIGNO

50% Cabernet Sauvignon
20% Petit Verdot
15% Merlot
10% Syrah
5% Varietà segrete

TIPOLOGIA TERRENO

Sabbioso, ricco di pietra
calcareo e argilla

GRADO ALCOLICO

14%

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso con venature violacee. Al naso sviluppa aromi di frutta nera matura, note speziate come il pepe rosa ed infine vaniglia e tabacco; al palato è concentrato e complesso con una lunga persistenza. Ottimo da abbinare con tutte le varietà di carne rossa e selvaggina. Da servire ad una temperatura di circa 18° C; stappare e decantare la bottiglia almeno 2 ore prima.

ABBINAMENTI

Ottimo da abbinare con tutte le varietà di carne rossa e selvaggina.

ELEVAZIONE

Fermentazione in serbatoi di
acciaio inox

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique di rovere
francese, 6 mesi di
cemento non vetrificato. 12
mesi di affinamento in
bottiglia

ROSSO NECTAR DEI



Nittardi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com