



VISCONTI43

NITTARDI

Schede tecniche



Nittardi

BEN

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Maremma Toscana

Zona produttiva Maremma

Vitigno 100% Vermentino

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

Vinificazione Breve contatto con le bucce e fermentazione a freddo.

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

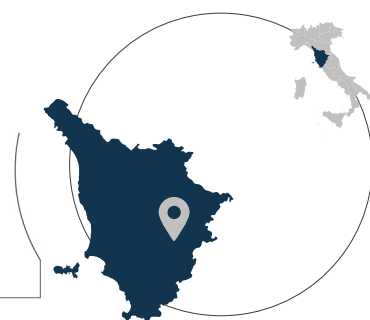
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Bouquet intenso e persistente con sentori di frutta fresca e agrumi.

Sapore Acidità rinfrescante con accenni minerali. Vino equilibrato e corposo con buona persistenza.


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




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



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.

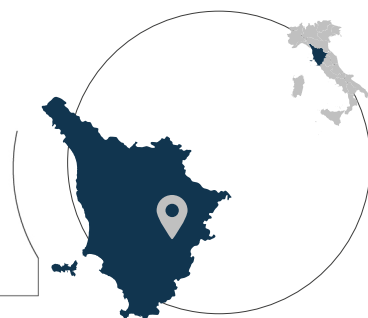
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Nittardi

AD ASTRA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Maremma Toscana

Zona produttiva Maremma

Vitigno 50% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

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

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox

Invecchiamento 12 mesi di invecchiamento in barrique e tonneau di rovere francese, a seguire alcuni mesi in cemento per assemblare le varie varietà e botti di legno. Infine ulteriore affinamento in bottiglia.

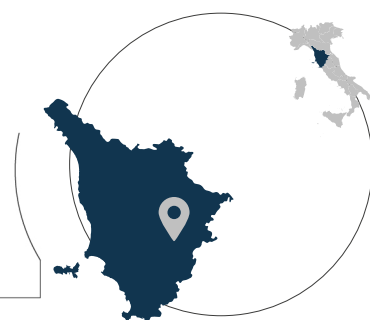
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso rivela profumi suggestivi di frutta rossa e prugna con note di liquirizia.

Sapore Vino raffinato dal bouquet complesso.


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

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



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.

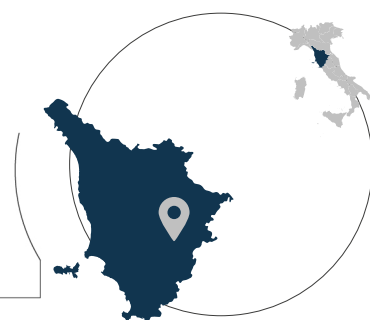
NOTE ORGANOLETTICHE

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

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



Nittardi

BELCANTO CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Castellina in Chianti (SI). Le uve provengono dai vigneti a Nittardi, a 450 metri s.l.m., e da un vigneto a Villa Rosa, a 270 metri s.l.m.

Vitigno 90% Sangiovese, 10% Altri vitigni (Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Mammolo, Foglia Tonda, Pugnitello)

Tipologia del terreno Medio profondo ricco di Galestro ed Alberese.

Vinificazione Fermentazione naturale in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento 12 mesi in tonneaux da 500 litri e botti da 350 litri e alcuni mesi in bottiglia.

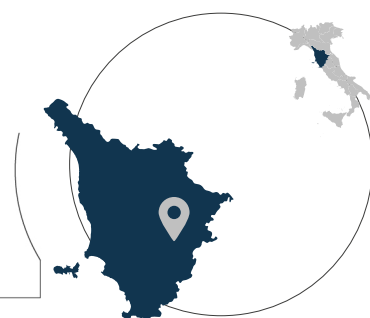
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore viola-rosso.

Profumo Succosi sentori di ciliegia e lampone al naso con leggere note di macchia mediterranea e note floreali.

Sapore Di medio corpo con tannini croccanti al palato e un finale fresco e lungo.


Abbinamenti Si abbina bene agli antipasti e ai primi della 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



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.

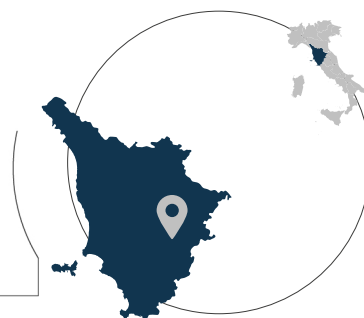
NOTE ORGANOLETICHE

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



Nittardi

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Castellina in Chianti (SI). Le uve provengono da un singolo vigneto chiamato Vigna Alta, a 500 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Medio profondo ricco di Galestro ed Alberese.

Vinificazione Fermentazione naturale in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento 24 mesi in tonneaux da 500 litri di legno austriaco e francese (nuovo per il 20%), di 6 mesi in cemento e di 12 mesi in bottiglia.

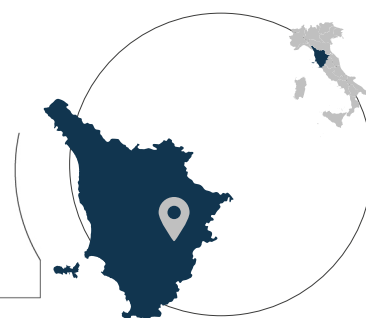
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso scuro intenso.

Profumo Al naso ricorda i mirtilli, le ciliegie scure, la mora matura e le spezie.

Sapore Al palato i tannini sono eleganti e freschi. La struttura è importante e il finale è lungo e persistente.


Abbinamenti Ideale in abbinamento con la cucina creativa 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

