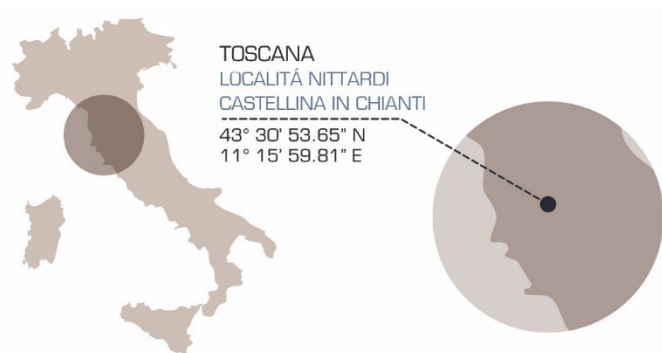


## NITTARDI

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

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE



### VITIGNO

100% Sangiovese

### GRADO ALCOLICO

15%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

### ZONA DI PRODUZIONE

Nasce in un singolo vigneto  
chiamato Vigna Alta a 500  
metri s.l.m

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio  
inox e successivo  
affinamento di 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.

### TIPOLOGIA TERRENO

Terreno di calcare/albarese e  
di scisto/galestro.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso scuro intenso. Al naso ricorda i mirtilli, le ciliegie scure,  
la mora matura e le spezie. 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.  
Temperatura di servizio: 18°.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it