Nittardi

Chianti Classico DOCG
Nittardi 2011 Riserva Selezionata

Das Weingut
Nittardi liegt im Herzen des Chianti Classico zwischen Castellina in Chianti und Panzano. Nittardi fand erstmals 1183 als „Nectar Dei" Erwähnung und im XVI. Jahrhundert gehörte das weitläufige Gut zum Besitz von Michelangelo Buonarroti. Er baute dort seine eigenen Weine an und überbrachte diese dem Papst als „genuines Geschenk".

Der Weinberg
Nittardi Riserva Selezionata wird in unserem besten Weinberg der Vigna Alta angebaut. Dieser befindet sich auf 500 Meter auf einer nach Süden geneigten Hügelkette. Der Boden hat eine mittlere Tiefe, mit reichlich Schiefer- und Lehmstruktur.

Der Jahrgang
Nach einem kurzen Winter und einem milden und regnerischem Frühjahr hatten wir einen sehr heißen und trockenen Sommer. Die Ernte hat etwa 2 Wochen früher als normalerweise angefangen. Wir haben gesunde Trauben mit immer noch guter Säure und knackigen Tanninen in den Keller bringen können.

Der Wein
Nittardi Riserva Selezionata ist ein Chianti Classico Riserva aus Sangiovese mit einem Schuss Merlot. Unsere Super Premium Riserva wird nur in den besten Jahrgängen produziert und stellt das Terroir von Nittardi und die langjährige Erfahrung unserers technischen Team, geleitet von Carlo Ferrini, dar. Weinzeitschriften wie Gambero Rosso, Decanter und Wine Spectator bewerten Nittardi Riserva regelmäßig mit den höchsten Auszeichnungen, womit dieser Wein zu den besten der Toskana gehört.

Profil
Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, faszinierenden Duft von Kirschen, reifen Pflaumen und leicht würzigen Tönen. Am Gaumen Tannine und Säuregehalt von großer Kraft mit einer wunderschönen Balance von Textur und Frucht. Am besten mit einer Temperatur von etwa 16 ° C zu kreativer toskanischen Küche servieren.

Auszeichnungen
Gambero Rosso - 3 rote Gläser
James Suckling - 93 P
Guida Essenziale ai Vini Italiani - 92 P
Veronelli - 3 Sterne / 91 P

Der Wein

Rebsorten:	95% Sangiovese, 5% Merlot
Ertrag/Reben pro Hektar:	38 hl / 6,600
Ausbau:	24 Monate in französischen Tonneaux Fässern (30% neu), 12 Monate Flaschenverfeinerung
Abfüllungsdatum:	Februar 2014
Alkohol:	13,8%
Gesamtsäure:	5,65 g/l
pH:	3.5

Castellina in Chianti (SI) | Tel: (+39) 05 77 / 74 02 69 | Fax (+39) 05 77 / 74 10 80 | info@nittardi.com | www.nittardi.com
Nittardi GPS 43°30'53.84" N 11°15'59.99" E | fattoria.nittardi facebook.com/fattoria.nittardi