

NITTARDI Riserva Selezionata Chianti Classico DOCG 2010

Nittardi Riserva Selezionata si produce solo nelle annate di grande qualità, come indubbiamente lo è stata quella del 2010. Le uve selezionate per questa Riserva provengono da un'unica vigna, la **Vigna Alta** volta sud a 500 m d'altezza. Guide come **Gambero Rosso**, **Vini d'Italia**, **Decanter** e **Wine Spectator** hanno premiato Nittardi Riserva con i massimi punteggi confermando che è **uno dei migliori vini d'Italia**.

Uvaggio: Sangiovese 95%, Merlot 5%

Temperatura / Durata di fermentazione: 28°-30°C / 15 giorni

Fermentazione: Serbatoi in inox da 70 quintali

Affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere francese (500 l), 9 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: febbraio 2013

Alcol:	14,00 %
Estratto secco totale:	32,50 g/l
Zuccheri ridotti:	2,55 g/l
Acidità tot. in acido tartarico:	5,69 g/l
Anidride solforosa libera:	30 mg/l
Anidride solforosa totale:	95 mg/l
Acido malico pH:	0 g/l 3,38

HI/Densità di impianto per ettaro: 32 HI / 5.500 - 6.700

Colore: Colore rubino intenso con tonalità violacee.

Profumo: Sentori di frutti di bosco, prugne mature, toni speziati e note di cioccolato date dal legno ben dosato.

Sapore: Intenso e carnoso al palato. Tannini e acidità di gran vigore. Perfetta fusione fra struttura, morbidezza e sapidità. Finale lungo e persistente con i profumi caldi della frutta matura e la freschezza delle note balsamiche.

Nittardi Riserva Selezionata is only produced in excellent years, and the 2010 vintage is without doubt one of those years. The selected grapes are grown on a single vineyard with southern exposure, the **Vigna Alta**, at an altitude of almost 1,650 feet. Important wine magazines as **Gambero Rosso**, **Vini d'Italia**, **Decanter** and **Wine Spectator** awarded **Nittardi** Riserva with highest awards, making this wine regularly not only an excellent Chianti Classico, but also one of the best Italian Wines.

Variety grapes: Sangiovese 95%, Merlot 5%

Temperature / Time of fermentation: 82°-86°F / 15 days

Tanks of primary fermentation: In 70 hl stainless steel tanks

Aging: 24 months in French tonneau barrels (500 l) and 9 months in the bottle

Date of bottling: February 2013

Alcohol:	14,00 %
Total dry extract:	32,50 g/l
Reducing sugars:	2,55 g/l
Total acidity:	5,69 g/l
Free SO ₂ :	30 mg/l
Total SO ₂ :	95 mg/l
Malic acid pH:	0 g/l 3,38

Yield/Vines per ha: 845 gals / 5.500 - 6.700

Colour: Deep, intense ruby red.

Aroma: A nose of red and black fruit with notes of violets and traces of vanilla, spices and tobacco.

Flavour: Intense on the palate with a long balanced finish and soft and round tannins; flavors of ripe fruits and fresh balsamic notes in the foreground.

Nittardi Riserva Selezionata wird nur in den besten Jahren gekeltert. Zweifelsohne gehört dieser 2010 dazu. Diese Auslese der Fattoria Nittardi ist auf einem nach Süden geneigten Weinberg, **Vigna Alta**, auf fast 500 m Höhe gewachsen. Weinzeitschriften wie **Gambero Rosso**, **Vini d'Italia**, **Decanter** und **Wine Spectator** bewerten **Nittardi** Riserva mit höchsten Auszeichnungen, womit dieser Wein zu den besten Italiens gehört.

Rebsorten: Sangiovese 95%, Merlot 5%

Fermentationstemperatur / -dauer: 28°-30°C / 15 Tage

Tanks der Hauptfermentation: Edelstahl tanks von 70 hl

Ausbau: 24 Monate in französischen Tonneau (500 l), 9 Monate Flaschenverfeinerung

Abfüllungsdatum: Februar 2013

Alkohol:	14,00 %
Gesamtextrakt:	32,50 g/l
Restzucker:	2,55 g/l
Gesamtsäure:	5,69 g/l
SO ₂ frei:	30 mg/l
SO ₂ total:	95 mg/l
Apfelsäure pH:	0 g/l 3,38

Ertrag/Reben pro Hektar: 32 HI / 5.500 - 6.700

Farbe: Tiefes, intensives Rubinrot.

Nase: Reife rote Früchte mit Anklängen von Vanille, Gewürzen und Tabak, mit blumiger Veilchennote.

Geschmack: Intensiv und füllig am Gaumen, langer ausgewogener Abgang, weiche und abgerundete Tannine, Aromen von reifen Früchten und frischen balsamischen Noten im Vordergrund.

Fattoria Nittardi 53011 Castellina in Chianti
Tel: +39-0577-740269 • Fax: +39-0577-741080
info@nittardi.com • www.nittardi.com



NITTARDI

Riserva Selezionata 2010

Chianti Classico DOCG

