



Nittardi

Chianti Classico DOCG Belcanto 2012



L'azienda

Nittardi è una tenuta vitivinicola nel cuore del Chianti Classico, tra Castellina in Chianti e Panzano. Già nota sin dal XI secolo con il nome di "Nectar Dei", nel XVI secolo fu proprietà di Michelangelo Buonarroti che inviò nel 1549 a Roma delle bottiglie di vino di Nittardi da offrire al Papa come "dono genuino".

Il vigneto

Belcanto viene prodotto integralmente con uve coltivate nei nostri vigneti nel comune di Castellina in Chianti. Una parte proviene dai nostri vigneti a Nittardi, situati a 450 metri d'altitudine mentre l'altra proviene dal nostro vigneto in vicinanza di Villa Rosa a sud di Castellina in Chianti situato a 270 metri d'altitudine. Entrambi i vigneti hanno un suolo argilloso - calcareo, ricco di Galestro che regalano una buona freschezza e lunghezza ai vini. I vigneti a Nittardi sono piantati esclusivamente con uve Sangiovese mentre il vigneto a Villa Rosa, piantato nel 1968, vede principalmente uva Sangiovese insieme a sette altre varietà autoctone come Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera.

Il nome e l'etichetta

Il nome Belcanto esprime una coralità di sentori e sapori, un affresco di note armoniche ma ciascuna con un suo tono ben definito. L'etichetta con le sue otto zolle intende celebrare la terra e la storia chiantigiana, richiamandone i grigi del suo galestro, la gamma dei rossi che da sempre la definiscono. 8 come una scala musicale, 8 come gli uvaggi di Belcanto. Su questo delicato mosaico di pietre si intravede il ritratto di Michelangelo, storico proprietario di Nittardi.

L'annata

L'estate 2012 si ricorderà per essere stata particolarmente calda e secca. Le piogge a fine Agosto e inizio Settembre hanno consentito il procedere della maturazione all'interno dell'acino consentendoci di vendemmiare a fine settembre uve sane che hanno prodotto vini con un buon equilibrio tra alcool, acidità e polifenoli.

Profilo

Colore viola-rosso, succosi sentori di ciliegia e lampone al naso con leggere note di macchia mediterranea e note floreali. Di medio corpo con tannini croccanti al palato e un finale fresco e lungo. Si abbina bene agli antipasti e ai primi piatti della creativa cucina toscana. Si consiglia di servirlo a circa 16 °.

Il vino

Uvaggio:	90 % Sangiovese, 10% altre varietà locali tra cui Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera
HI/Densità di impianto per ettaro:	45 HI / 3.300 - 6.660
Affinamento:	12 mesi in tonneaux (500 litri) usate, alcuni mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Settembre 2014
Alcol:	13,30 %
Acidità tot. in acido tartarico:	5,45 g/l
Acido malico pH:	0 g/l 3,57

