

# CHIANTI CLASSICO CASANUOVA DI NITTARDI 2011

**Casanuova di Nittardi** è il Chianti Classico d'annata della **Fattoria Nittardi**. Le uve sono coltivate ad una altitudine di 450 m nel triangolo d'oro che ha ai vertici Panzano, San Donato e Castellina in Chianti. Oltre all'etichetta classica, un numero limitato di bottiglie viene impreziosito con un'etichetta d'autore diversa ogni anno realizzata insieme a una carta seta che avvolge la bottiglia. La 31a etichetta della Collezione è stata creata da Kim Tschang Yeul.

**Uvaggio:** Sangiovese 97%, Canaiolo nero 3%

**Temperatura / Durata di fermentazione:** 24°-28°C / 16 giorni

**Fermentazione:** Serbatoi di acciaio inox (105 quintali)

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di secondo passaggio, alcuni mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** Giugno 2013

Alcol:	13,80 %
Estratto secco totale:	30,90 g/l
Zuccheri ridotti:	2,57 g/l
Acidità tot. in acido tartarico:	5,20 g/l
Anidride solforosa libera:	33 mg/l
Anidride solforosa totale:	92 mg/l
Acido malico   pH:	0 g/l   3,53

**HI/Densità di impianto per ettaro:** 43 HI / 4.000 – 5.500

**Colore:** Rosso rubino intenso e brillante, tendente al granato sull'unghia

**Profumo:** Accattivante e complesso impatto olfattivo distinto da grande tipicità con un profumo intenso di viola e ciliege mature. Leggere note speziate date dal legno sono ben integrate in questo naso affascinante

**Sapore:** Un ingresso setoso ed avvolgente, la vivacità di una acidità sostenuta ma ben equilibrata, una buona tannicità ed alcolicità ben integrate. Concentrato, corposo e ben strutturato con finale lungo e persistente

**Casanuova di Nittardi**, the Chianti Classico of **Fattoria Nittardi**, grows at an altitude of almost 1,650 ft. in the golden triangle between San Donato, Panzano and Castellina in Chianti. In addition to the traditional label, every year a limited amount of bottles are adorned with a label created by a renowned artist and wrapped in special silk-paper, also work of the artist. The 31th artist label was created by the artist Kim Tschang Yeul.

**Variety grapes:** Sangiovese 97%, Canaiolo nero 3%

**Temperature / Time of fermentation:** 75,2°-82,4°F / 16 days

**Tanks of primary fermentation:** In 105 hl stainless steel tanks

**Aging:** 12 months in French oak barrels (2nd occupancy), a few months in the bottle

**Date of bottling:** June 2013

Alcohol:	13,80 %
Total dry extract:	30,90 g/l
Reducing sugars:	2,57 g/l
Total acidity:	5,20 g/l
Free SO <sub>2</sub> :	33 mg/l
Total SO <sub>2</sub> :	92 mg/l
Malic acid   pH:	0 g/l   3,53

**Gals/Vines per acre:** 1,410 / 1,600 - 2,200

**Colour:** Vibrant ruby red, tending towards garnet

**Aroma:** Complex nose showing typical Sangiovese notes as violet and ripe cherries. Dark chocolate and spicy wood are well integrated in this intriguing nose

**Flavour:** Fresh and fruity character with a lively acidity that is well balanced through velvet tannins and an elegant structure. A refined wine, concentrated and full-bodied, with long-lasting finish where dark fruit, minerality and well integrated oak nuances are showing beautifully

**Casanuova di Nittardi**, der Chianti Classico der **Fattoria Nittardi**, wächst auf 450m Höhe im goldenen Dreieck zwischen Panzano, San Donato und Castellina in Chianti. Neben dem klassischen Etikett gibt es **Casanuova di Nittardi** jedes Jahr in limitierter Auflage mit Künstleretikett und seidenem Einschlagpapier. Das Etikett für den 31. Jahrgang gestaltete der koreanische Künstler Kim Tschang Yeul.

**Rebsorten:** Sangiovese 97%, Canaiolo nero 3%

**Fermentationstemperatur / -dauer:** 24°-28°C / 16 Tage

**Tanks der Hauptfermentation:** Edeltanks 105 hl

**Ausbau:** 12 Monate in französischen Barriques (2. Belegung), einige Monate Flaschenverfeinerung

**Abfüllungsdatum:** Juni 2013

Alkohol:	13,80 %
Gesamtextrakt:	30,90 g/l
Restzucker:	2,57 g/l
Gesamtsäure:	5,20 g/l
SO <sub>2</sub> frei:	33 mg/l
SO <sub>2</sub> total:	92 mg/l
Apfelsäure   pH:	0 g/l   3,53

**Ertrag/Reben pro Hektar:** 43 HI / 3.000 - 5.500

**Farbe:** Weiches Rubinrot, intensiv leuchtend,

**Richtung Granat**

**Nase:** Komplexer Duft, in dem typische Noten wie reife Kirschen und Veilchenduft ineinander übergehen. Ein Hauch von dunkler Schokolade und Lakritze runden dieses sehr vielseitige Bouquet ab

**Geschmack:** Sehr erfrischender, fruchtiger Charakter mit ausgewogener Vitalität. Struktur, samtige Tannine und Alkohol bilden eine tolle Balance am Gaumen. Langanhaltender Abgang, in dem dunkle Früchte, Mineralität und Vanille immer wieder dezent hervortreten

**Fattoria Nittardi 53011 Castellina in Chianti**

Tel: +39-0577-740269 • Fax: +39-0577-741080

info@nittardi.com • www.nittardi.com





CHIANTI CLASSICO  
N° KE03167943  
14206450700 f. g. pu



  
Casanuova di Nittardi



Chianti Classico 2011

Denominazione di origine controllata e garantita  
Imbottigliato all'origine da  
Casanuova Nittardi, Castellina in Chianti, Siena, Italia  
Contiene solfiti - Contains sulphites - Enthält Sulphite  
Prodotto in Italia

0,750 l 14% VOL e