



Nittardi

Chianti Classico DOCG

Casanuova di Nittardi 2021 Vigna Doghessa

41° etichetta artistica certificato biologico



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 "Villa 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

Casanuova di Nittardi è un Sangiovese in purezza coltivato nella Vigna Doghessa. Il vigneto si trova a 450 metri d'altitudine con esposizione a sud ed ha un terreno di media profondità, ricco di Galestro ed Alberese.

L'annata

Nel 2021 abbiamo avuto un inverno classico con un po' di neve, seguito da un precoce germogliamento a metà marzo nei nostri vigneti del Chianti Classico. Abbiamo avuto qualche gelata ad aprile in Toscana che però non ha toccato la Vigna Doghessa. Il resto di aprile e maggio sono stati piuttosto piovosi e ha fornito abbastanza acqua alle nostre viti per tutta la stagione. L'estate è stata calda e secca. Abbiamo vendemmiato la nostra Vigna Doghessa durante la terza settimana di settembre.

Opere d'arte

Dal 1981 Nittardi rende omaggio a Michelangelo vestendo la bottiglia con un'etichetta ed una carta seta avvalendosi di artisti di calibro internazionale come Hundertwasser, Yoko Ono, Günter Grass o Dario Fo. Per l'annata 2021, la 41ª edizione, il regista, produttore, sceneggiatore e vincitore di un Oscar James Ivory ci ha onorato di questo omaggio.

Fin dai tempi in cui studiava negli Stati Uniti alla fine degli anni '40, si è appassionato di arte visiva. Come dimostrano i due collage creati per l'etichetta e la carta seta, questa passione è sempre più viva.

Profilo

Colore rosso rubino. Al naso ha un carattere intenso di frutta rossa e nera, specialmente ciliegie mature, viola e fragoline di bosco. Al palato presenta una bella struttura, elegante e piena, con tannini fitti ma distesi e ben integrati che gli permetteranno un armonico invecchiamento. Questo è un vino affascinante, che può essere servito con diversi cibi; amiamo berlo in compagnia di una tradizionale Bistecca Fiorentina o di un Cinghiale in umido. Va servito a 16°, leggermente più freddo rispetto alle consuete temperature di un vino rosso.

Riconoscimenti

94 P - Falstaff
93 P - Robert Parker
93 P - Luca Maroni
92 P - James Suckling
92 P - Antonio Galloni

Il vino

Uvaggio:	100% Sangiovese
HI/Densità di impianto:	36 / 6.660
Affinamento:	14 mesi in nuove (10%) e usate tonneaux francesi e austriache (500 e 700 litri), 4 mesi in cemento e alcuni mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Luglio 2023
Alcol:	14,5 %
Acidità totale:	5,9 g/l
Acido malico pH:	0 g/l 3,42



Castellina in Chianti (SD) | Tel: (+39) 05 77 / 74 02 69 | Fax (+39) 05 77 / 74 10 80 | info@nittardi.com | www.nittardi.com



facebook.com/nittardiwinery



twitter.com/nittardi



instagram.com/fattorianittardi