

Nittardi

# CASANUOVA DI NITTARDI VIGNA DOGHESSA RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Chianti Classico Riserva

**Zona produttiva** Castellina in Chianti (SI). Le uve provengono dalla Vigna Doghessa, a 450 metri s.l.m. con esposizione sud-est.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Medio profondo ricco di Galestro ed Alberese.

**Vinificazione** Fermentazione naturale in serbatoi di acciaio inox.

**Invecchiamento** 18 mesi in botti di rovere francese e austriaco (10% nuove), 4 mesi in vasche di cemento e 6 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

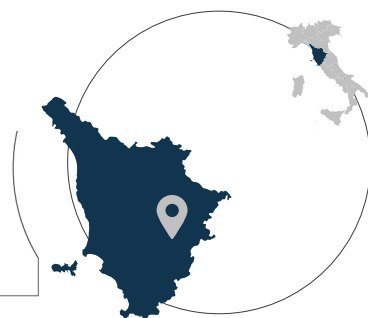
**Colore** Colore rosso rubino brillante.

**Profumo** Al naso emergono aromi di ciliegia, violetta ed erbe aromatiche, con sottili sfumature speziate e balsamiche.

**Sapore** Al palato è armonioso, con tannini rotondi e una struttura decisa. Il finale è lungo e setoso.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento alla fiorentina o al peposo dell'Impruneta.


**Temperatura di servizio** 16° C




CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1981

 ENOLOGO | ANTONIO SPURIO e LÉON FEMFERT (enologi)  
ROBERTO GELONI (enotecnico),  
CARLO FERRINI (consulente esterno)

 VITIGNI | SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT, SYRAH, VERMENTINO, CANAILOLO, COLORINO, MALVASIA NERA, ROUSSANE

