

CHIANTI CLASSICO CASANUOVA DI NITTARDI 2010

Casanuova di Nittardi, 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 30a etichetta della Collezione è stata creata da Dario Fo.

Uvaggio: Sangiovese 97%, Canaiolo nero 3%

Temperatura / Durata di fermentazione: 24°-28°C / 8 giorni

Fermentazione: Serbatoi di acciaio inox (105 quintali)

Affinamento: 6 mesi in barriques di secondo passaggio, alcuni mesi in bottiglia

Imbottigliamento: maggio 2012

Alcol:	13,83 %
Estratto secco totale:	30,47 g/l
Zuccheri ridotti:	2,69 g/l
Acidità tot. in acido tartarico:	5,45 g/l
Anidride solforosa libera:	37 mg/l
Anidride solforosa totale:	103 mg/l
Acido malico pH:	0 g/l 3,44

HI/Densità di impianto per ettaro: 43 HI / 3.000 - 5.500

Colore: Rosso rubino intenso e brillante, in trasparenza tendente al granato sull'unghia.

Profumo: Accattivante e potente impatto olfattivo distinto da grande tipicità con un profumo intenso di viola, sentori di frutta a bacca rossa ed una delicata mineralità, emergono note speziate date dal legno.

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 30th artist label was created by the artist Dario Fo.

Variety grapes: Sangiovese 97%, Canaiolo nero 3%

Temperature / Time of fermentation: 75,2°-82,4°F / 8 days

Tanks of primary fermentation: In 105 hl stainless steel tanks

Aging: 6 months in French oak barrels (2nd occupancy), a few months in the bottle

Date of bottling: May 2012

Alcohol:	13,83 %
Total dry extract:	30,47 g/l
Reducing sugars:	2,69 g/l
Total acidity:	5,45 g/l
Free SO₂:	37 mg/l
Total SO₂:	103 mg/l
Malic acid pH:	0 g/l 3,44

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

Colour: Vibrant ruby red, tending towards garnet

Aroma: Full but smooth, intensely redolent of violet, fruity towards red berries with a light minerality followed by notes of spicy wood.

Flavour: Soft tissue input, lively acidity, but very well balanced, tannins and alcohol are well integrated, a refined wine, concentrated and full-bodied, with long-lasting finish

Casanuova di Nittardi, der Chianti Classico der **Fattoria Nittardi**, wächst auf 450 m 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 Jubiläumsetikett für den 30. Jahrgang gestaltete der Künstler Dario Fo.

Rebsorten: Sangiovese 97%, Canaiolo nero 3%

Fermentationstemperatur / -dauer: 24°-28°C / 8 Tage

Tanks der Hauptfermentation: Edelstahl tanks 105 hl

Ausbau: 6 Monate in französischen Barriques (2. Belegung), einige Monate Flaschenverfeinerung

Abfüllungsdatum: Mai 2012

Alkohol:	13,83 %
Gesamtextrakt:	30,47 g/l
Restzucker:	2,69 g/l
Gesamtsäure:	5,45 g/l
SO₂ frei:	37 mg/l
SO₂ total:	103 mg/l
Apfelsäure pH:	0 g/l 3,44

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

Farbe: Weiches Rubinrot, intensiv leuchtend, mit harmonischer Transparenz Richtung Granat.

Duft: voll, aber sanft, mit großer Typeneigenschaft, intensiver Veilchenduft, fruchtig nach roten Beeren mit leichter Mineralität in würzige Holznoten übergehend.

Geschmack: Seidenweicher Eingang, große Intensität, lebendige Säure, aber glückliche Balance zwischen Struktur, Tanninen und Alkohol. Würziges langanhaltendes Finale mit leichten Spuren von Minze und Lakritze.

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






Casanuova di Nittardi

Chianti Classico 2010
Denominazione di origine controllata e garantita
Imbottigliato all'origine da
Casanuova Nittardi, Castellina in Chianti, Siena, Italia
Contiene solfiti - Contains sulphites - Enthält Sulfite
Prodotto in Italia
0,750 l 14 % VOL Lr