

# NITTARDI Riserva Selezionata Chianti Classico DOCG 2009

**Nittardi** Riserva Selezionata si imbottiglia solo nelle annate di grande qualità, come indubbiamente lo è stata quella del 2009. Le uve selezionate per questa Riserva provengono da un'unica collina, la **Vigna Alta** volta sud a 500 m d'altezza. **Vini d'Italia** ha premiato con le 5 bottiglie **Nittardi** Riserva 2001, Nittardi Riserva 2003 e Nittardi Riserva 2004, confermato regolarmente non solo eccellente Chianti Classico, ma anche **Vino dell'Eccellenza** italiano.

**Uvaggio:** Sangiovese 95%, Merlot 5%

**Temperatura / Durata di fermentazione:** 28°-30°C / 15 giorni

**Fermentazione:** Serbatoi in inox da 105 quintali

**Affinamento:** 24 mesi in barriques di rovere francese (225 l), 6 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** gennaio 2012

Alcol:	13,94 %
Estratto secco totale:	32,04 g/l
Zuccheri ridotti:	2,43 g/l
Acidità tot. in acido tartarico:	5,71 g/l
Anidride solforosa libera:	39 mg/l
Anidride solforosa totale:	115 mg/l
Acido malico   pH:	0 g/l   3,36

**HI/Densità di impianto per ettaro:** 32 HI / 5.500

**Colore:** Colore rubino intenso con tonalità violacee

**Profumo:** Sentori di frutti di bosco, prugne mature, toni speziati e note di tabacco dolce dati dal legno.

**Sapore:** Intenso e carnoso al palato. Tannini e acidità di gran vigore. Perfetta fusione fra struttura, morbidezza e sapidità. Finale lungo e persistente con i profumi caldi della frutta matura e la freschezza delle note balsamiche.

**Nittardi** Riserva Selezionata is only produced in excellent years, and the 2009 vintage is without doubt one of those years. The selected grapes are grown on a single hill with southern exposure, the **Vigna Alta**, at an altitude of almost 1,650 feet. **Vini d'Italia** awarded **Nittardi** Riserva 2001, Nittardi Riserva 2003 and Nittardi Riserva 2004 the highest category with 5 bottles, making this wine regularly not only an excellent Chianti Classico, but also an Italian **Vino dell'Eccellenza**.

**Variety grapes:** Sangiovese 95%, Merlot 5%

**Temperature / Time of fermentation:** 82°-86°F / 15 days

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

**Aging:** 24 months in French oak barrels and 6 months in the bottle

**Date of bottling:** January 2012

Alcohol:	13,94 %
Total dry extract:	32,04 g/l
Reducing sugars:	2,43 g/l
Total acidity:	5,71 g/l
Free SO <sub>2</sub> :	39 mg/l
Total SO <sub>2</sub> :	115 mg/l
Malic acid   pH:	0 g/l   3,36

**Yield/Vines per ha:** 845 gals / 5.500

**Colour:** Deep, intensive ruby red

**Aroma:** A nose of red fruit with traces of vanilla, spices and tobacco and notes of violets.

**Flavour:** Intense on the palate with a long balanced finish and soft and rounded tannins; flavors of ripe fruits and fresh balsamic notes in the foreground.

**Nittardi** Riserva Selezionata wird nur in den besten Jahren gekeltert. Zweifels- ohne gehört dieser 2009 dazu. Diese Auslese der Fattoria Nittardi ist auf einem nach Süden geneigten Hügel, **Vigna Alta**, auf fast 500 m Höhe gewachsen. **Vini d'Italia** bewertete **Nittardi** Riserva 2001, Nittardi Riserva 2003 und Nittardi Riserva 2004 mit der höchsten Auszeichnung, den 5 Flaschen, womit dieser Wein nicht nur zur Exzellenz des Chianti Classico, sondern auch regelmäßig zu den **Vini dell'Eccellenza** in ganz Italien gehört.

**Rebsorten:** Sangiovese 95%, Merlot 5%

**Fermentationstemperatur / -dauer:** 28°-30°C / 15 Tage

**Tanks der Hauptfermentation:** Edelstahl tanks von 105 hl

**Ausbau:** 24 Monate in französischen Barriques, 6 Monate Flaschenverfeinerung

**Abfüllungsdatum:** Januar 2012

Alkohol:	13,94 %
Gesamtextrakt:	32,04 g/l
Restzucker:	2,43 g/l
Gesamtsäure:	5,71 g/l
SO <sub>2</sub> frei:	39 mg/l
SO <sub>2</sub> total:	115 mg/l
Apfelsäure   pH:	0 g/l   3,36

**Ertrag/Reben pro Hektar:** 32 HI / 5.500

**Farbe:** Tiefes, intensives Rubinrot

**Duft:** Reife rote Früchte mit Anklängen von Vanille, Gewürzen und Tabak, mit blumiger Veilchennote.

**Geschmack:** Intensiv und füllig am Gaumen, langer ausgewogener Abgang, weiche und abgerundete Tannine, Aromen von reifen Früchten und frischen balsamischen Noten im Vordergrund.

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



