

# Chianti Classico DOCG

## Casanuova di Nittardi 2020 *La Doghessa*

40° etichetta artistica



### 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. Come tutti vigneti nittardiani anche La Doghessa è certificata bio.

### L'annata

L'annata 2020 passerà agli annali per la sua classicità, caratterizzata da abbondanti piogge nella tarda primavera e da un'estate calda ma mai torrida. Più che per il clima ricorderemo però quest'annata per l'inizio della pandemia. Mentre il mondo si è fermato a Nittardi abbiamo avuto il privilegio di poter continuare a lavorare in vigna in modo ancora più appassionato e coinvolgente, tutti siamo usciti dagli spazi chiusi e siamo andati in vigna, ognuno con le proprie competenze e la propria idealità. Tutto questo ci ha permesso di poter presentare oggi un vino straordinario, complesso, ricco di idee e dedizione, unico proprio come può esserlo un'opera d'arte.

### Opere d'arte

Sin dal 1981 Nittardi ha omaggiato ogni anno Michelangelo Buonarroti scegliendo un artista di fama internazionale quali Hundertwasser, Yoko Ono, Guenter Grass e Dario Fo per dipingere l'etichetta e la carta seta che vestono le preziose bottiglie del Chianti Classico "Casanuova di Nittardi". Per la 40esima annata è stato indetto un concorso internazionale che ha premiato sei artisti. In ciascun cartone di Casanuova di Nittardi 2020 troverete 6 bottiglie, ognuna con una diversa etichetta e velina. I vincitori sono Olle Borg, Fausto Maria Franchi, Andreas Floudas-Zygouras, Chiara Mazzotti, Ulrike Seyboth e Pengpeng Wang.

La giuria ha inoltre assegnato un Premio d'Onore a Roberto Maria Lino per una speciale etichetta e velina che adornano le Magnum dell'annata 2020.

### Profilo

Colore rosso rubino. Al naso ha un carattere intenso di frutta rossa e nera, specialmente ciliegie mature, viola e fragoline di bosco e note balsamiche al naso. 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 punti - Falstaff (Miglior Chianti Classico)  
93 punti - James Suckling  
93 punti - Luca Maroni

### Il vino

Uvaggio:	100% Sangiovese
HI/densità di impianto per ettaro:	36 / 6.660
Vinificazione/ Affinamento:	14 mesi in nuove (10%) e usate tonneaux francesi (500 e 700 litri), 4 mesi in cemento e alcuni mesi in bottiglia
Data di imbottigliamento:	Luglio 2022
Grado	14,3 %
Total acidity:	5,8 g/l
pH:	3,38